

EL REAL DE LA JARA · 8, 9 Y 10 DE MARZO 2024

XIII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA

del Cerdo Ibérico



DOSSIER DE PATROCINIO

Organiza: Excmo.
Ayuntamiento de
El Real de la Jara



La Iniciativa

Introducción



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** surge hace 13 años como un evento eminentemente gastronómico en El Real de la Jara y que pretende dar a conocer el ancestral rito de la matanza tradicional.

El Real de la Jara y el Cerdo Ibérico

Tradicición, cultura y turismo en torno al Cerdo Ibérico



La dehesa de El Real de la Jara, enclavada en la Sierra Norte de Sevilla, limítrofe a la Sierra de Aracena y Picos de Aroche y entre Parques Naturales, recoge más de 16.000 hectáreas del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla. Una superficie colmada de encinas centenarias, alcornoques y quejigos dónde el cerdo ibérico aprovechará su bellota, el fruto máspreciado de este sistema agrosilvopastoral.

Nuestro término municipal dedica la práctica totalidad de su término municipal a la cría y engorde de cerdo ibérico con una media de **5.000 cerdos ibéricos de bellota** al año, según la capacidad y cabida de las explotaciones ganaderas del municipio. Estos datos están regulados por la Junta de Andalucía a través de la "Capa de montanera y SAC" que delimita y afora el número de cerdos amparados por la Norma de Calidad del cerdo ibérico RD (4/2014) y que estima una media de 0,8 cerdos por hectárea según la Superficie Arbórea Cubierta (SAC) para la dehesa realeña.

Números que dan muestra del valor socioeconómico del municipio a través de la cría y engorde de este animal. Para ser más específicos, estableciendo un peso medio y un precio de venta marcado por las distintas lonjas (32€/e de peso) a 14,3€/cochino), se presenta un valor bruto de en torno a **2.288.000€ de volumen de ventas** a sacrificio.

Ganaderos, trabajadores, porqueros, camiones y transportistas, fábricas de pienso, certificadores de calidad, industriales del sector... forman parte de la dehesa, mostrando así la significación del cerdo ibérico en el día a día del municipio.

Además de explotar, el ganadero cuida y conserva un patrimonio natural heredado, jugando un papel importante en el legado de futuras generaciones.

Por estos motivos, en el Rito de la Matanza del Cerdo Ibérico, surge también el **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.

Los principales productores de nuestro país se nutren de cerdos provenientes de nuestras dehesas, con una producción media de 10.000 jamones ibéricos de bellota. De ahí a otorgar el nombre de “Dehesas El Real de la Jara” al galardón, que este año celebra su 8ª edición. Estamos muy agradecidos por 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.

El Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo ibérico se convierte en un evento turístico, cultural y gastronómico que consigue revitalizar por unos días la maltrecha economía local, en una zona especialmente afectada por la despoblación como es la Sierra Norte sevillana. Con el **100% de ocupación en todas las plazas de alojamiento**: 126 plazas disponibles entre 16 hostales, casas rurales, albergues y viviendas con fines turísticos en El Real de la Jara. Aunque este número aumenta al considerar los municipios limítrofes como Santa Olalla del Cala (Huelva) o Almadén de la Plata (Sevilla) que también registra un elevadísimo número de visitas.

La celebración de este evento también supone una importante fuente de ingresos para el comercio local y la industria agroalimentaria, que apuntan un porcentaje de ventas similar a la campaña de Navidad.

Necesario destacar, por otra parte, la creación de puestos de trabajo fundamentales para numerosas familias de un municipio donde la tasa de desempleo se sitúa por encima del 26%.

Por todo ello, desde el Ayuntamiento de El Real de la Jara, como principal organizador del evento, tenemos la plena convicción de que es el Turismo la principal fuente de riqueza del municipio gracias a su imponente valor natural, paisajístico y cultural.

Repercusión de la XII edición

Aforo e infraestructuras



La XII Edición del Rito Gastronómico acogió este año 2023 a 4.000 personas, con 6 autobuses diarios desde la capital sevillana promovidos por asociaciones y colectivos diversos.

El evento cuenta con una carpa con capacidad para 2.500 personas y distintos puntos de dispensación de bebida y degustación de productos típicos a precios populares. En la zona al aire libre con capacidad para 5.000 personas más, confluyen carpas de menor tamaño que son ofrecidas a negocios locales y visitantes, para la exposición y venta de sus productos. El año pasado fueron 15 puestos los que formaron parte del evento.

Tras la dimensión que está adquiriendo el Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, este año estamos seguros de que aumentarán considerablemente estas cifras.

Conoce nuestro evento➔

PLANO XII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO EL REAL DE LA JARA



Repercusión de la XII edición

Cartelería y programación

XII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO
10-11-12 MARZO 2023

El Real de la Jara
vive lo real

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, C.A. RURAL, CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA, CACTUS, PARQUE NATURAL SIERRA NORTE, HEREDEROS DE LA JARA

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

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA, CACTUS, PARQUE NATURAL SIERRA NORTE, HEREDEROS DE LA JARA

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA, CACTUS, PARQUE NATURAL SIERRA NORTE, HEREDEROS DE LA JARA

VII PREMIO DEHESAS EL REAL DE LA JARA
A partir de las 13:00 h en Plaza de Andalucía

11 MARZO 2023

El Real de la Jara
vive lo real

5€
RACIÓN DE JAMÓN

PREMIOS

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

ANCJ
Asociación Nacional de Cortadores de Jamón

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA, CACTUS, PARQUE NATURAL SIERRA NORTE, HEREDEROS DE LA JARA

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA, CACTUS, PARQUE NATURAL SIERRA NORTE, HEREDEROS DE LA JARA

XII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

JORNADA TÉCNICA

La dehesa y su futuro

Bienvenida:
José Manuel Trejo Fernández,
Alcalde de El Real de la Jara
María Isabel Solís Benjumea
Delegada Territorial de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural
en Sevilla

La dehesa como herramienta de proyección internacional
Ponente: Vicente Castaño Torres,
Director Geoparque Mundial-UNESCO
Sierra Norte de Sevilla

El Equipo de Diagnóstico de la Seca, una herramienta al servicio de la dehesa
Ponente: José Fernández Triguero
Técnico del EDS en Sevilla

Tienes un WhatsApp de tu finca
Ponente: Luis Villar Fidalgo
Grupo Operativo de la Asociación
Europea de Innovación (GO-AEI)
"encina-sms".

Aperitivo Net-working

10 DE MARZO DE 2023
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
RIBERA DEL CALA - RAFAEL DÍAZ
El Real de la Jara (Sevilla) 19:00 H

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA, CACTUS, PARQUE NATURAL SIERRA NORTE, HEREDEROS DE LA JARA

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, CÁMARA DE COMERCIO DE SEVILLA, CACTUS, PARQUE NATURAL SIERRA NORTE, HEREDEROS DE LA JARA

Comunicación

Una amplia repercusión mediática

El atrayente del Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico ha provocado que su repercusión mediática haya experimentado un inmensurable crecimiento desde su primera edición en 2010.

El pasado año realizamos una campaña de publicidad con Google, la cual tuvo emplazamiento en: okdiario.com, estadiodeportivo.com, cope.es, larazon.es, muchodeporte.es, elmundo.es, elperiodicoextremadura.com, hoy.es, cadenaser.com, elpais.com, marca.com, Sevilla.abc.es, elcorreoweb.es, diariodesevilla.com, eldesmarque.com, entre otros. Con el siguiente tráfico online:

2 millones
de impresiones



5.909
clics



0,47
de rendimiento CPM

Además, algunos de los medios que se hicieron eco del evento son:

- Diario de Sevilla
- La Vanguardia
- ABC
- Aljarafe y más
- Europa press

El Real de la Jara celebra este fin de semana el Rito de la Matanza del Cerdo Ibérico



VIVIR

El Real de la Jara celebra este fin de semana el Rito de la Matanza del Cerdo Ibérico

- Comenzará el viernes 10 de marzo a las 19:00 con una jornada técnica y una cata de productos locales
- [Formación, pilar del jamón ibérico en el exterior](#)



Anuncios Google

Dejar de ver anuncio

¿Por qué este anuncio? ↗



ahora 1 año por solo 20€

queplan

Sevilla recupera este fin de semana la tradicional matanza del cerdo ibérico

Sevilla recupera este fin de semana la tradicional matanza del cerdo ibérico

El municipio de El Real de la Jara ha presentado la XII edición de esta costumbre popular que reúne a miles de visitantes durante tres días

[Y Ruta de la tagarnina de Montellano](#)

[VIII Encuentro Paramotor en Lora del Río](#)



ANDALUCÍA

El Real de la Jara presenta la XII Edición del rito gastronómico de la matanza del cerdo ibérico

• El delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Sevilla, Ricardo Sánchez, y el alcalde de El Real de la Jara, José Manuel Trejo, junto a la delegada territorial de Turismo, Cultura y Deportes de la Junta en Sevilla Minerva Salas, han presentado esta mañana las jornadas que acogerán el 'XII rito gastronómico de la mata del cerdo ibérico' en la localidad de la Sierra Morena de Sevilla este próximo fin de semana, del 10 al 12 de marzo.

AGENCIAS

07/03/2023 12:40



SEVILLA, 7 (EUROPA PRESS)

El delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Sevilla, Ricardo Sánchez, y el alcalde de El Real de la Jara, José Manuel Trejo, junto a la delegada territorial de Turismo, Cultura y Deportes de la Junta en Sevilla, Minerva Salas, han presentado esta mañana las jornadas que acogerán el 'XII rito gastronómico de la matanza del cerdo ibérico' en la localidad de la Sierra Morena de Sevilla este próximo fin de semana, del 10 al 12 de

Anuncios Google

Dejar de ver anuncio

¿Por qué este anuncio? ↗

El Real de la Jara (Sevilla) presenta la XII Edición del rito gastronómico de la matanza del cerdo ibérico



El delegado del Gobierno de la Junta en Sevilla, Ricardo Sánchez, con el alcalde de El Real de la Jara, José Manuel Trejo, y la delegada territorial de Turismo, Cultura y Deportes de la Junta en Sevilla, Minerva Salas. - JUNTA DE ANDALUCÍA

AUDIO: Ricardo Sánchez, delegado del Gobierno de la Junta en Sevilla

02:47

SEVILLA, 7 Mar. (EUROPA PRESS) -

El delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Sevilla, Ricardo Sánchez, y el alcalde

Anuncios Google

Dejar de ver anuncio

¿Por qué este anuncio? ↗

www.turismosevilla.org

Una provincia llena de planes de otoño!

SEVILLA también

OCTUBRE MES DEL TEATRO

4+5 NOVIEMBRE VI FERIA playmobil

HOTEL VERTICE ALJARAFE (BORNILLOS, SEVILLA)

Exposición, dioramas y venta! ENTRADA LIBRE

El Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, una oportunidad para descubrir una tradición ancestral

#MAKROPLUS

ACCEDE A UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR EN MAKRO.

¿CONOCES COSAS DE COME CÁDIZ?

Agenda Gastronómica



Evento XII Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico en el Real de la Jara

Comunicación

Una amplia repercusión mediática

Radio COPE, realizó una campaña en radio de **75 cuñas previas al evento** y **retransmitió** toda la **jornada del sábado**, 11 de marzo, en un programa en **directo**.



Algunas cadenas de radio y televisión también le dieron difusión:

- Cadena SER
- Andalucía Directo
- Telecinco



XII Rito Gastronómico

Galería fotográfica





Repercusión de la XIII edición

Aforo e infraestructuras

La XIII edición del Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico comenzará el próximo viernes 8 de marzo de 2024.

Del **8** al **10** de marzo de 2024

Siguiendo con la tradición, el lugar elegido para esta edición será la Plaza de Andalucía de El Real de la Jara y alrededores, extendiendo el servicio hasta el Recinto Ferial contiguo.



Patrocinio

Contraprestaciones publicitarias

“ Invitamos a organizaciones y empresas a ser parte activa de nuestro evento. “

Las empresas que expongan sus productos en la XIII edición del Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, podrá disfrutar de:

- **Contenido promocional** destacado en:
 - Publicaciones periódicas en la Página web oficial del Ayuntamiento de El Real de la Jara (www.elrealdelajara.es) y nuestras redes sociales (Facebook: Ayuntamiento El Real de la Jara e Instagram: ayto_elrealdelajara).
 - Vídeo en pantalla Led de 4x2'5m en el escenario de la carpa principal durante transiciones en bucle durante todo el evento.
- **Promoción en radio** durante el evento.
- **Promoción digital** mediante búsqueda preferente en Google, publicidad en RRSS y en medios digitales que direccionarán a la página web de nuestro Ayuntamiento donde estará vertido todo el contenido referente al evento.



XIII Rito Gastronómico

Actos Institucionales

Su empresa podrá participar en el XIII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO desde el viernes 8 de marzo en las jornadas técnicas, como en los días 9 y 10 de marzo en la entrega de premios “Dehesas de El Real de la Jara” del VII Concurso al Mejor Jamón y al Mejor Cortador, en la exhibición de corte de jamón por campeones de España o en cualquiera de las múltiples actividades que se desarrollan durante el evento. Si tuviéramos el honor de recibirles, aquí tienen los teléfonos de nuestras autoridades para facilitar la comunicación:

José Manuel Trejo Fernández

Alcalde de El Real de la Jara

675 06 25 91

Jara Márquez Gordito

Concejal de Cultura, Festejos y Turismo

609 83 22 82



Ayuntamiento de
El Real de la Jara

Plaza de Andalucía, 8
41250 - El Real de la Jara (Sevilla)

Teléfono: : 954 73 30 07 / 613 15 77 91

E-mail: elrealdelajararitogastronomico@gmail.com