

RITO GASTRONÓMICO

DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

EL REAL DE LA JARA

9-10-11 MARZO

PROGRAMACIÓN

VIERNES

19:00H JORNADAS TÉCNICAS -LA PREVENCIÓN DEL FUEGO EN LA DEHESA- ORGANIZADA POR EL AYUNTAMIENTO CON LA COLABORACIÓN DE ANDALUCÍA EMPRENDE. COMPLEJO CULTURAL MIGUEL DE CERVANTES.

SÁBADO

10:00H RUTA TURÍSTICA GUIADA.

II:00H DESPIECE DIDÁCTICO DEL CERDO IBÉRICO Y SUBASTA PÚBLICA DE LAS PIEZAS OBTENIDAS. ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHACINAS.

13:00H IV PREMIO -DEHESAS EL REAL DE LA JARA-

À PARTIR DE LAS 13:00H DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO.

16:30H ENTREGA DE GALARDONES

PREMIO IV -DEHESAS EL REAL DE LA JARA-

17:00H ACTUACIÓN CHARANGA -LOS SONES-

17:30H ACTUACIÓN GRUPO FLAMENCO - D38-

19:00H ACTUACIÓN GRUPO ROCK -INDIANA ROCK

21:00H ACTUACIÓN -DJ MORCI-

DOMINGO

10:00H RUTA TURÍSTICA GUIADA

II:00H DESPIECE DIDÁCTICO DEL CERDO IBÉRICO Y SUBASTA PÚBLICA DE LAS PIEZAS OBTENIDAS. ELABORACIÓN ARTESANAL DE CHACINAS.

13:00H EXHIBICIÓN DE CORTE DE JAMÓN A CARGO DE LOS CAMPEONES DE ESPAÑA: JESÚS GARCÍA CARRASCO (2013) / FRANCISCO RIVERO (2015) / PABLO MONTIEL (2016).

A PARTIR DE LAS 13:00H DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO.

15:00H ACTUACIÓN -DJ MORCI-

EXCMO. AYUNTAMIENTO



COLABORA SEVILLA





