

EL REAL DE LA JARA · 7, 8 Y 9 DE MARZO 2025

XIV 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 14 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

Tradición, 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 más preciado 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€/€ 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 9ª 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 XIII edición

Aforo e infraestructuras

La XIII Edición del Rito Gastronómico acogió este año 2024 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

XIII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

El Real de la Jara



STANDS

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Obrador de Chelin | 10. JRT Impresiones |
| 2. Reina de los Ángeles | 11. Coso Andaluz |
| 3. Quesos Aguilar | 12. Hermandad |
| 4. Artesanía Enrique Luque | 13. Gallego |
| 5. Sierra del Castillo | 14. Quesos Chipi |
| 6. Vinos Solana de la Bernarda | 15. El Conchito |
| 7. Thermomix | 16. Tirapichón |
| 8. Radio COPE | 17. Takuplus |
| 9. Protección Civil | 18. Turrónes Fregenal |
| | 19. CorSevilla |
| | 20. Cerámica Navarrete |

Repercusión de la XXXVII edición

Cartelería y programación

XIII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

8-9-10 MARZO 2024

El Real de la Jara
vive lo real



ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, SIERRA MORENA DE SEVILLA, CAJA RURAL, NOONMUSICAMODERNA, CAMARA, QUERCUS XXI, EXOTICA, REAL CIRCUITO DE LABRADORES

PROGRAMACIÓN

Viernes 8 de marzo de 2024

- 19:00h Jornada técnica dirigida a ganaderos "El asociacionismo y la mujer. Retos de futuro"
- Organiza: Ayuntamiento El Real de la Jara y Andalucía Emprende
- Lugar: Centro de Interpretación Ribera del Cala - Rafael Díaz
- 20:30h Cata de vinos maridada con chacinas y quesos locales, a cargo de la sumiller Mónica Roson @lacalaara
- Lugar: Salón de la chimenea
- Plazas: 25 por orden de inscripción

Sábado 9 de marzo de 2024

- Paseo 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 VIII Concurso "Dehesas El Real de la Jara"
- Mejor jamón ibérico de bellota, mejor cortador de jamón y mejor plato creativo
- 16:30h Entrega de galardones Premio VIII "Dehesas El Real de la Jara"
- 17:00h Actuación grupo flamenquito "Barrio Viejo"
- 18:30h Actuación grupo de versiones "Los Twingo"
- 20:00h Actuación Dj Animador "Dj Zeta"
- 22:00h Actuación "Dj Karly"

Domingo 10 de marzo de 2024

- 10:00h Visita turística guiada
- 11:00h Despiece didáctico del cerdo ibérico
- Elaboración artesanal de chacinas
- 12:00h Segunda Exhibición de Corte de Jamón "con acento de mujer" a cargo de las maestras cortadoras: Nuria Ramos, María Reyes Nzang, Laura Polvillo y Sonia Sanchez.
- 13:30h Showcooking a cargo del chef Bosco Benítez | Restaurante La Cochera del abuelo y presentador de Tierra de Sabores de Canal Sur TV;
- 1. Secreto Ibérico al Jerez con pure de zanahoria, comino y yemas de espárragos verdes
- Degustación gratuita de las recetas elaboradas
- 16:00h Actuación grupo de Rock "Izquierdo y los Acoples"
- 17:00h Actuación grupo de Flamenco Fusión "Insakay"
- 19:00h Actuación Oli Dj

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, SIERRA MORENA DE SEVILLA, CAJA RURAL, NOONMUSICAMODERNA, CAMARA, QUERCUS XXI, EXOTICA, REAL CIRCUITO DE LABRADORES

VIII PREMIO DEHESAS EL REAL DE LA JARA

A PARTIR DE LAS 13:00H EN PLAZA DE ANDALUCÍA

9 MARZO 2024

El Real de la Jara
vive lo real

PREMIOS

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



ANCJ
Asociación Nacional de Cortadores de Jamón

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, SIERRA MORENA DE SEVILLA, CAJA RURAL, NOONMUSICAMODERNA, CAMARA, QUERCUS XXI, EXOTICA, REAL CIRCUITO DE LABRADORES

XIII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

8 MARZO 2024

El Real de la Jara
vive lo real

JORNADA TÉCNICA
El asociacionismo y la mujer. Retos de futuro

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

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 IMPORTANCIA DE LA MUJER EN EL MUNDO RURAL
Titularidad Compartida

Inmaculada Ibañez García - FADEMUR
Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales

PUESTA EN VALOR DE LA GANADERÍA EXTENSIVA

Felipe Molina.
ANGEX Asociación Nacional de Ganaderos y Ganaderas en Extensivo.

EL PAPEL DE LA MUJER EN EL ASOCIACIONISMO RURAL

María Cornelia Pérez-Calderón
Ganadera Extensiva de la Sierra Norte de Sevilla.
Presidenta de Somas Sierra Norte y vicepresidenta de ANGEX

APERITIVO. NET-WORKING

ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, SIERRA MORENA DE SEVILLA, CAJA RURAL, NOONMUSICAMODERNA, CAMARA, QUERCUS XXI, EXOTICA, REAL CIRCUITO DE LABRADORES

XIII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

8 MARZO 2024

El Real de la Jara
vive lo real

CATA DE VINOS
Maridada con Quesos y Chacinas locales

Sumiller Mónica Roson
@lacalaara

Lugar: Salón de la chimenea 20:30h

25 Plazas
por orden de inscripción



ORGANIZA: AYUNTAMIENTO EL REAL DE LA JARA

COLABORA: JUNTA DE ANDALUCÍA, SIERRA MORENA DE SEVILLA, CAJA RURAL, NOONMUSICAMODERNA, CAMARA, QUERCUS XXI, EXOTICA, REAL CIRCUITO DE LABRADORES

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.

EN 2023 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

europa

press

europapress / esandalucia / es andalucía - sevilla

Actualizado 05/03/2024 13:15

Rutas guiadas y catas de vino en el 'Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico' de El Real de la Jara (Sevilla)



Ahorrar un par de horas gracias a la IA es increíble. Aumentar los ingresos en un 30% es aún mejor.

Más información

¿Quieres saber más sobre esto? Escríbenos tu consulta

¡Utilízalo o la IA para ventas

SEVILLA 5 Mar. (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, han

/9536239/rutas-guiadas-catas-vino-rito-gastronomico-matanza-cerdo-iberico-real-jara-agenciaslv20240305.html

LA VANGUARDIA

ANDALUCÍA

Rutas guiadas y catas de vino en el 'Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico' de El Real de la Jara

• 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, han presentado este martes las jornadas que acogerán el XIII Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, que se desarrollará en la localidad los próximos días 8, 9 y 10 de marzo.

AGENCIAS

05/03/2024 13:20

f x w s

SEVILLA, 5 (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, han presentado este martes las jornadas que acogerán el XIII Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, que se desarrollará en la localidad los próximos días 8, 9 y 10 de marzo.

Al acto también han asistido la concejala de Cultura, Festividad y

Máscara de pestañas, en un abrir y cerrar de ojos. Envíos rápidos y gratuitos

Ver más

prime

¿Quieres saber más sobre esto? Escríbenos tu consulta. Más información en [aquí](#)

PROVINCIA

La Junta presenta el XIII Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico de El Real de la Jara

FOR EL PESPUNTE 5 MARZO 2024

f t in w e



elCorreo

DE ANDALUCÍA

Turismo

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

Con diversas actividades durante tres días: jornada técnica ganadera, cata de vinos, ruta guiada, despiece didáctico del cerdo ibérico, exhibición de la elaboración de chacinas...



Imagen nde archivo del ritual del despiece de las carnes del cerdo. / EFE

PUBLICIDAD

125 años DE ANDALUCÍA elCorreo

PRENSA

Diario de Sevilla

REGISTRATE INICIAR SESIÓN

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

f t w s

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?

COSAS DE COMÉ Diario de Sevilla

ANTONIA BUTRÓN

Información y pedidos 856 925 033 abrador@antoniabutron.com antoniabutron.com

GUÍAS GASTRONÓMICAS RECETAS LAS MEJORES TAPAS BUSCADOR DE BARES NOTICIAS PISTAS FIN DE SEMANA

PORTADA / EVENTOS / XIII RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO EN EL REAL DE LA JARA

#MAKROPLUS

ACCEDER A UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR EN MAKRO.

¿CONOCES COSAS DE COME CÁDIZ?

Agenda Gastronómica

Evento

XII Rito Ga de la Mata Cerdo Ibéri Real de la



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**, 9 de marzo, en un programa en **directo**.



Algunas cadenas de radio y televisión también le dieron difusión:

- Cadena SER
- Andalucía Directo
- Telecinco



XIV Rito Gastronómico

Galería fotográfica





Repercusión de la XIV edición

Aforo e infraestructuras

La XIV edición del Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico comenzará el próximo viernes 7 de marzo de 2025.

Del **7** al **9** de marzo de 2025

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. “

La Delegación Territorial de Turismo, como patrocinadora de esta XIV edición del Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, podrá disfrutar de:

- **Logotipo** destacado en:
 - Cartel principal del evento. El cual se promociona en **FITUR**, Feria Internacional del Turismo.
 - Distribuidos 500 carteles físicos en tamaño A3 y 2500 dípticos tamaño A5.
 - 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.
- **Posibilidad de entrega del VIII Premio “Dehesas El Real de la Jara”** al mejor jamón o al mejor cortador.
- **Promoción en radio** durante el evento.
- **Referencia** en campañas de medios de comunicación y notas de prensa.
- **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.



XIV Rito Gastronómico

Actos Institucionales

Su empresa podrá participar en el XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO desde el viernes 7 de marzo en las jornadas técnicas, como en los días 8 y 9 de marzo en la entrega de premios “Dehesas de El Real de la Jara” del IX 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