viernes, 06 de marzo de 2020

El cerdo ibérico, principal protagonista en el Real de la Jara, del 13 al 15 de marzo, con el Premio al Mejor Jamón Ibérico de Bellota y al Mejor Cortador

Una tradición familiar convertida en rito gastronómico y presentada en la Casa de la Provincia

La localidad sevillana de El Real de la Jara celebra los días 13, 14 y 15 de Marzo la XI edición del Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, un evento eminentemente gastronómico que tiene mucho arraigo en el municipio y que pretende dar a conocer el ancestral rito de la matanza tradicional.

También estos días tendrá lugar el VI Premio Dehesas El Real de la Jara, un concurso para galardonar el mejor jamón ibérico de bellota de cuantos se presenten y un concurso paralelo para elegir al mejor cortador de jamón

El cartel y la programación de ambas actividades la ha presentado el alcalde realeño, José Manuel Trejo, en la Casa de la Provincia de la Diputación de Sevilla, en un acto que ha contado también con la presencia del delegado territorial en Sevilla de la Consejería de Justicia, Turismo, Regeneración Democrática y Administración Local, Javier Millán, entre otras personalidades.

El Real de la Jara dedica la práctica totalidad de su término municipal a la cría y engorde de cerdo ibérico. Más de 16.000 hectáreas del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla dedicadas a un animal, que proporcionará después ese gran tesoro de nuestra gastronomía que es el jamón ibérico de bellota.

Los principales productores de nuestro país se nutren de cerdos provenientes de las dehesas realeñas. Por ese motivo se ha querido dar el nombre de “Dehesas El Real de la Jara” al galardón, que este año celebra su 6ª edición. Hay que agradecer la generosa colaboración 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.

TRADICIÓN, CULTURA Y TURISMO EN TORNO AL CERDO IBÉRICO

La matanza del cerdo es una costumbre rural, que consistente 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 sábado 14 de marzo, a partir de las 11 de la mañana, en una carpa instalada en la céntrica Plaza de Andalucía se procederá al despiece didáctico del cerdo ibérico. El matarife, los ayudantes y las matanceras explicarán a los participantes el despiece del cochino, así como la manera de extraer las carnes y vísceras y su forma de aprovechamiento. Actividad que crea una gran expectación entre el público, ya que a todos les gusta saber de qué parte del animal proceden las exquisitas viandas que consumimos del cerdo ibérico.

Una vez concluido el despiece del animal se subastarán algunas de las piezas obtenidas y se procederá a la degustación de todo tipo de productos tradicionales de la matanza: prueba de chorizo, morcilla de olor, aliño de asadura, panceta y papada asada, cardillo, migas y el plato por excelencia de carne asada. Todos platos típicos, muchos de los cuales se elaboran la jornada previa, gracias a los cerdos donados por ganaderos del pueblo.

Un rito gastronómico que se hace siguiendo las normas de seguridad e higiene exigidas por la Ley 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio. BOE número 268, de 8 de noviembre de 2007. Así mismo, no se realiza sacrificio alguno de los animales durante el mismo, sino que las piezas ya vienen preparadas desde el matadero municipal. Solo se recrea el acto familiar/tradicional de la obtención y elaboración de los productos.

VI PREMIO DEHESAS EL REAL DE LA JARA

El domingo, además del despiece didáctico del cerdo ibérico, a partir de las 13:00 h. habrá una exhibición de a cargo de Maestros Cortadores Campeones de España. Sábado y domingo a partir de las 10:00 h. habrá una Ruta Turística que incluirá la visita al Castillo-Fortaleza. Por la tarde habrá juegos populares para los más pequeños y actuaciones musicales en directo.

El Real de la Jara, a poco más de 45 minutos por la Autovía de la Plata de Sevilla, ofrece múltiples opciones en cuanto a rutas de senderismo y parajes pintorescos: la Ribera del Cala, el embalse de El Pintado, el sendero de La Lobera, el Castillo de Las Torres, etc, que forman parte de la Reserva de la Biosfera “Las Dehesas de Sierra Morena” de la UNESCO.