

AMBITO 4

VIVE LA EXPERIENCIA

En esta sala se proyectan dos audiovisuales. En el primero sentirá el frescor del amanecer de la dehesa, descubrirá en ella al cerdo ibérico en montanera. Recorrerá las copas de las encinas y alcornoques divisoando un paisaje creado por la mano del ser humano y compartirá los buenos deseos y momentos en compañía de amigos y familiares, con el JAMÓN IBÉRICO DE MONESTERIO como protagonista. Un segundo video nos adentra en el ritual de la matanza tradicional concebido como un momento único para reforzar lazos entre generaciones, amigos y vecinos, todos reunidos en torno al trabajo y a la celebración festiva.

AMBITO 5

HISTORIA

De forma transversal, e insertado en los distintos ámbitos, se muestran paneles gráficos con información sobre la dehesa. Nueva Norma de Calidad, D.O.P. Dehesa de Extremadura, etc.

PLANTA BAJA



La Planta Baja acoge el Aula Didáctica, espacio adaptado a los más pequeños, donde poder inmortalizar su paso por el Museo en el *Selfie Kids*. También hay una zona destinada al Día del Jamón, Fiesta de Interés Turístico de Extremadura, y a las empresas locales que participan en ella. Esta planta acoge además una Biblioteca y una Sala Polivalente. También en ella se puede contemplar "El Cerdo Universal" obra pictórica, que con motivo de la exposición urbana *Iberian Pork Parade*, el insigne pintor Eduardo Naranjo aceptó decorar como gesto de fraternidad hacia su pueblo y como homenaje al cerdo, tan importante para la localidad.

La visita se complementa con el patio donde se ha recreado una dehesa a pequeña escala: piconera, boliche, pila de leña y corcho, chozo, colmenas, paredes de piedra y especies arbóreas que la caracterizan.



Museo del Jamón de Monesterio Oficina de Turismo

Paseo de Extremadura, 314.
Tlfno. / Fax: 924 516 737
E-mail: oitmonesterio@gmail.com



Síguenos en

www.museodeljamondemonesterio.com

¡GRACIAS POR SU VISITA!

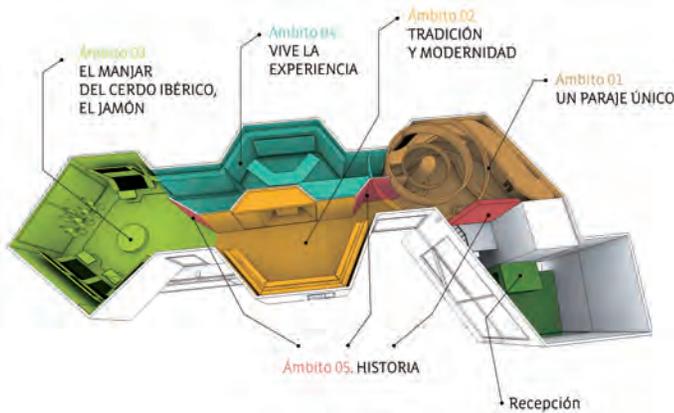


El Museo del jamón de Monesterio es un centro dedicado al producto más emblemático de la localidad y de Extremadura

“el jamón ibérico”

Durante la visita por el Museo se adentrará en la dehesa de la Comarca de Tentudía, conocerá las características del cerdo ibérico, las costumbres asociadas a la matanza y las virtudes que distinguen nuestro jamón.

La visita comienza en la planta alta cuyos contenidos se vertebran en torno a cinco ámbitos: Un Paraje único, Tradición y Modernidad, El manjar del Cerdo Ibérico, Vive la Experiencia del Jamón de Monesterio e Historia. El recorrido por estas salas le sorprenderá gratamente. Recursos interactivos y experienciales le motivarán y proporcionarán una amena e interesante visita en la que se convertirá en protagonista.



AMBITO 1 UN PARAJE ÚNICO

Una gran panorámica de la dehesa nos recibe. Se recrea un tronco de encina, y en su interior se observa el cerambyx, una de las principales amenazas de las encinas. A los pies de la encina, una proyección muestra una piara de cerdos de montanera. Una báscula nos invita a pesarnos para conocer nuestro peso en arrobas y libras. Súbase y compare su peso con el del ejemplar ibérico de 16 arrobas que se recrea a escala real.



El gran mural nos explica los tipos de árboles que caracterizan a la dehesa, y la importancia de la bellota en la calidad de los cerdos ibéricos. Pulsando la pantalla táctil que encontrará en el atril, podrá conocer la tipología del cerdo, su ciclo vital y crecimiento. En ella verá un mapa comparativo de superficie adehesa, la arquitectura popular, el aprovechamiento agropastoril y los oficios relacionados con la dehesa.

AMBITO 2 TRADICIÓN Y MODERNIDAD

La matanza es una tradición popular muy arraigada en la actualidad, viva y vigente, que ha sobrevivido durante siglos y se ha transmitido durante generaciones.

En esta área se observan los diferentes utensilios de la matanza (artesas, máquina de picar, cuchillos, romana, lebrillos, tinajas, etc). En el cuadro vivo, personajes reales, explican en primera persona sus vivencias. Así tenemos el testimonio de la matancera, el matarife y el papel de la mujer dentro de la matanza. A través de fotografías en gran formato y textos, descubrirá todo lo relacionado con la matanza. Además se observan recreaciones de las principales chacinas y los condimentos empleados.



Detrás de estas tres ventanas enumeradas, que deberá abrir, se oculta un video de la matanza tradicional donde se muestra todo su proceso. Cada ventana se corresponde con cada uno de los días de la matanza.

El recurso que explica todo lo relacionado con la matanza en la industria está dividido en cuatro apartados: la matanza industrial, el despiece del cerdo según musculatura, esqueleto y vísceras, localizando las piezas que se extraen y sus propiedades culinarias. Para ver los contenidos deberá colocar su mano en las siluetas.

AMBITO 3 EL MANJAR DEL CERDO IBÉRICO: EL JAMÓN

En esta estancia podrá conocer todo lo relacionado con el jamón ibérico. En el centro de la sala se localiza una mesa retroiluminada en la que se muestran los beneficios saludables del jamón abriendo pequeñas trampillas. En la primera pantalla que se encuentra a la izquierda se explica la elaboración industrial del jamón y en el atril, mediante gráficos, la manera tradicional.



A continuación, una pantalla nos enseña como reconocer a través de nuestros sentidos un excelente jamón ibérico de bellota. De la recreación del jamón que encontrará en el atril puede extraer la cala para oler el inconfundible aroma de un jamón ibérico de Monesterio.

Seguidamente un maestro cortador nos enseña como cortar un jamón y presentar los platos. Este recurso se accionará colocando su mano sobre las siluetas.

El último recurso interactivo de esta sala, es una pantalla táctil que nos invita a arrastrar tres ingredientes, que junto al jamón, conformarán un exquisito plato. Si acierta la receta, se mostrará en la pantalla un cocinero profesional explicando paso a paso su elaboración.

