

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

El Jamón Ibérico y su inconfundible sabor, grandes protagonistas en Millesime México

Del 23 al 25 de noviembre, “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, la campaña impulsada por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y la UE, ha estado presente en el Festival Millesime como uno de sus patrocinadores

Carlos Gaytán, chef embajador del Jamón Ibérico en México, lideró dos acciones experienciales para trasladar todas las bondades de este exquisito producto al consumidor local

México D. F., noviembre 2022.- Los Jamones Ibéricos de España, a través de la campaña “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, llevada a cabo por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y la UE, han iniciado una fructífera relación como patrocinadores del prestigioso Festival Millesime, uno de los eventos gastronómicos de mayor peso en el país, como así lo demuestran las cifras de asistencia que ascienden a 1.500 visitantes diarios durante los tres días en los que se celebra el Festival.

Esta iniciativa busca situar al Jamón Ibérico en el “top of mind” de los consumidores del país. En este sentido, se han llevado a cabo diferentes actividades, entre las que destaca un evento culinario sin igual dirigido por el prestigioso chef mexicano, Carlos Gaytán (primer chef mexicano en conseguir 1 estrella Michelin), en el marco incomparable del Festival Millesime celebrado el 23 de noviembre y destinado a los principales medios de comunicación mexicanos. Esta celebración contó con la presencia de las máximas autoridades españolas y europeas en el país. Juan Duarte Cuadrado, embajador de España en México; Gautier Mignot, embajador de la UE en México; Nicolás Díaz-Pache Lallier, ministro consejero de la Embajada de España en México; Jorge Peydro Aznar, ministro consejero de la Delegación de la UE en México; Alicia Sánchez, consejera comercial de la Embajada de España en México, Guadalupe Diaz, consejera de agricultura de la Embajada de España en México; estuvieron presentes durante el encuentro. El embajador español, Juan Duarte Cuadrado, destacaba que “estamos ante el producto gourmet por excelencia de la gastronomía española y europea”, mientras recomendaba a los asistentes a “dejarse llevar por los sentidos cuando disfruten del Jamón Ibérico”

Para trasladar a los asistentes del evento las características diferenciales del Jamón Ibérico como uno de los mayores exponentes de la dieta mediterránea y facilitar información sobre el producto y sus bondades, Carlos Gaytán ofreció un menú degustación integrando este alimento gourmet en la cocina tradicional mexicana. Para ello, preparó unas Papas Zamoranas con jocoque de menta, salsa macha, y Jamón Ibérico, y unas Tlayudas con mousse de aguacate, mayonesa de chapulines aceite de chile, quelites, y Jamón Ibérico, que sirvieron de hoja de ruta para que los asistentes pudieran ir conociendo todas sus propiedades nutritivas a medida que las iba preparando.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.



Asimismo, el Festival Millesime fue testigo de un workshop liderado por el chef embajador en México Carlos Gaytán, celebrado el pasado 24 de noviembre, que buscaba ilustrar a otros chefs locales sobre las cualidades del producto, al mismo tiempo que aprendían las mejores formas de aprovecharlo y cocinarlo, a través de dos originales propuestas que fusionaban técnicas culinarias mexicanas y españolas con el Jamón Ibérico como ingrediente principal.

Para Carlos, “es todo un orgullo poder seguir formando parte de esta campaña protagonizada por un producto tan único y sabroso como el Jamón Ibérico. Como mexicano, poder aprender, conocer y, sobre todo, trasladar todas las cualidades que tiene este alimento, ya no solo a importantes chefs, sino ante todo el mundo, es algo que me hace sentir realmente orgulloso. El Jamón Ibérico es como el mariachi para los mexicanos. Un orgullo, una pasión, que forma parte de nuestra cultura. Para mí, el Jamón Ibérico es toda una religión”, sentenció.

Chefs de gran prestigio como Daniel Ovadía, Mario Papa, Christian Herrera, Paco Campuzano, Felipe Margain o Alexis Ayala formaron parte de esta experiencia gastronómica en la que pudieron ampliar sus conocimientos sobre este preciado alimento. “Acciones como esta ayudan a que chefs de todo el mundo, en este caso chefs mexicanos, podamos tener un mayor conocimiento de un producto tan rico y único como es el Jamón Ibérico y, sobre todo, favorecen que tenga más visibilidad y presencia en nuestro país. De hecho, Carlos es un gran maestro, y es un orgullo para nosotros aprender de él”, afirmaron en conversaciones posteriores al evento.

De este modo, y gracias a este tipo de acciones, el Jamón Ibérico sigue traspasando los límites de la gastronomía para convertirse en un símbolo inconfundible de la dieta mediterránea y europea, y en una parte indispensable de la cocina de vanguardia en todo el mundo. Una referencia que abre las puertas para otros productos tradicionales y que despierta el interés por nuestro modo de vida y costumbres, así como por conocer una cultura gastronómica digna de ser declarada de interés cultural.

México, uno destino primordial para el Jamón Ibérico

Según datos del Consejo Mexicano de la Carne (Comecarne), la alimentación es la categoría de mayor gasto en los hogares mexicanos, razones que motivan a las empresas españolas a tener una cada vez mayor presencia en el país.

Todo ello se suma a que las exportaciones españolas de Jamón curado han encontrado en México un mercado potencial en desarrollo, y prueba de ello es que en los últimos años se ha producido en este país un creciente interés por el Jamón, reflejado en el número de empresas autorizadas a exportar al país mexicano y también en la posición dominante del Jamón Curado español. Según datos de ICEX-ESTACOM, en 2021 las exportaciones de Jamones y Paletas curados españolas aumentaron un 31,6% en México, hasta alcanzar los 17,84 millones de euros. Cifras que sitúan al mercado mexicano como uno de los destinos prioritarios para los Jamones Ibéricos de España, junto a Estados Unidos y China.

Sobre ASICI

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 95% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 95% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

