

Nota de prensa

El Jamón Ibérico gran embajador de Europa en el Festival Gourmet más importante de Ciudad de México, “Sabor es Polanco”

- Los días 25 y 26 de marzo, los Jamones Ibéricos de España han estado presentes en la IX edición de “Sabor es Polanco”, el Festival Gourmet más grande y exitoso de México, a través de la campaña de promoción “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la UE.
- El Jamón Ibérico ha contado con un embajador de excepción, el chef mexicano Paco Campuzano, quien ha liderado un espectacular showcooking fusionando la cocina mexicana con este producto gourmet universal.
- Con actividades como esta, la Interprofesional busca continuar con el posicionamiento del producto en el mercado mexicano, así como elevar su percepción y aumentar su notoriedad dentro de la gastronomía local

México D. F., marzo 2023.- El Jamón Ibérico sigue despertando pasiones en México. Y es que este exquisito producto de origen europeo, ha contado con un espacio diferencial en el Festival Gourmet más grande y exitoso de México, ‘Sabor es Polanco’. Durante los días 25 y 26, la campaña “Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI con el apoyo de la UE, ha desarrollado una serie de actividades experienciales lideradas por el prestigioso chef mexicano, Paco Campuzano, y protagonizadas por este producto gourmet que continúa despertando el ‘Sentido Ibérico’ en el país azteca.

Para trasladar a los asistentes las características diferenciales del Jamón Ibérico como uno de los mayores exponentes de la dieta mediterránea y facilitar información sobre el producto y sus numerosas bondades nutricionales, la Interprofesional ubicó un stand informativo y de degustación para trasladar los valores diferenciales de los Jamones Ibéricos de España, así como su cultura y tradición, por medio de un espectacular *showcooking* en el que los asistentes pudieron degustarlo en diferentes formatos.

El prestigioso chef Paco Campuzano fue el encargado de elaborar un delicioso menú que fusionaba este alimento gourmet en la cocina tradicional mexicana, y que a su vez sirvió de hoja de ruta para que los asistentes pudieran ir conociendo todas sus posibilidades dentro de la gastronomía local. Para despertar el Sentido Ibérico de los comensales, el chef elaboró un tartar de lentejas, acompañado de un buñuelo relleno y un plato a elegir entre un exquisito estofado con chicharo tierno, o una receta original de arroz; todos ellos con el Jamón Ibérico como elemento vertebrador de una original propuesta.

“Soy un gran fan y un gran admirador de la cultura que existe en torno al Jamón Ibérico, y cada día lo soy más. A medida que conoces el universo detrás del producto te das cuenta de que se trata de algo más que de un alimento. Hablamos de un estilo de vida particular, de una forma de vivir y de enriquecer los momentos compartidos con seres queridos. En mi caso me quedo con el de abrirdor de mesas, es decir, el momento de iniciar lo importante. Es algo que sin duda me ha aportado mucho en mi cocina, y en mi restaurante”, afirma Campuzano.

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.

Para Antonio Prieto, presidente de ASICI, estar presente en este tipo de eventos es algo “fundamental a la hora de posicionar el Ibérico en el mercado mexicano. Queremos hacer partícipes a todos los consumidores mexicanos de las bondades que ofrece este producto, que puedan probarlo y conocerlo desde su propia experiencia. Esa es la verdadera forma de despertar su “Sentido Ibérico”. Por este motivo, tener presencia en ferias gastronómicas tan relevantes como esta nos resulta crucial para difundir su imagen y su cultura, y llegar así a nuestro consumidor final”.

Otras acciones para despertar el “Sentido Ibérico” de los consumidores mexicanos

Además, en el marco del proyecto “Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el Mundo”, se ha llevado a cabo un robusto plan de acciones de relaciones públicas, complementado con acuerdos y alianzas con organizaciones estratégicas, como el acuerdo alcanzado con la Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR). Mediante este acuerdo, por ejemplo, se han realizado numerosas activaciones en exclusivos restaurantes y puntos de venta repartidos por la capital mexicana y otras ciudades relevantes del país; así como talleres formativos en torno al Jamón Ibérico y las mejores prácticas en el corte, con el objetivo de poner en valor la calidad del Jamón Ibérico en el país, incrementar su conocimiento diferencial, así como el de sus atributos, y fortalecer la figura del cortador profesional como uno de los mejores prescriptores de los productos Ibéricos. Asimismo, se han patrocinado grandes acontecimientos culinarios del país, como la exclusiva feria gastronómica Millesime, uno de los eventos gastronómicos de mayor peso.

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, un destino primordial para el Jamón Ibérico

Gracias a las diferentes acciones de promoción llevadas a cabo en el país, las exportaciones españolas de Jamón Ibérico 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 este preciado producto, 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, las exportaciones de Jamones y Paletas curados españolas aumentaron casi un 29% en México en 2022, hasta superar los 23 millones de euros. Cifras que sitúan al mercado mexicano como uno de los destinos prioritarios para los Jamones Ibéricos de España en Terceros Países, junto a Estados Unidos y China. El conjunto de las exportaciones a todo el mundo creció un 12,3% en 2022, hasta alcanzar los 590 millones de euros.

Sobre ASICI

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

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

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.

