

## Nota de prensa

# Jamones Ibéricos de España apuesta por la formación como uno de los ejes de su integración en la gastronomía mexicana

- La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) organiza a través de su campaña “Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada con el apoyo de la UE, formaciones en Ciudad de México con el objetivo de posicionar la cultura del Jamón Ibérico en la gastronomía mexicana y generar prescriptores de prestigio en el país
- Estos eventos formativos se enmarcan en el acuerdo estratégico firmado entre la AMR (Asociación Mexicana de Restaurantes) y ASICI
- Estas formaciones vienen a sumarse a las ya realizadas en los últimos años en diferentes países del mundo, entre los que se encuentra México. Solo en el pasado mes se han llevado a cabo varias jornadas formativas exclusivas en las escuelas más prestigiosas de hostelería europeas ubicadas en Barcelona, Berlín y París. Próximamente, estas formaciones llegarán también a China.

Madrid, enero 2023.- La **Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)**, con el apoyo de la UE, y a través de la campaña “**Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el mundo**”; apuesta por la formación como uno de los pilares básicos de la integración de este exclusivo producto en la gastronomía mexicana. Para ello, se han llevado a cabo de formaciones exclusivas en los últimos meses. Concretamente, los días 23, 24 y 25 de enero se realizaron las últimas jornadas formativas en la sede de JAPAY, en Ciudad de México, 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.

Durante las jornadas, la Interprofesional ha contado con la inestimable participación del presidente de ASICI, Antonio Prieto, junto a otros representantes del sector y el maestro cortador mexicano Edgar González, quienes han sido los encargados de impartir las distintas sesiones formativas durante los 3 días que ha durado el curso. Para Antonio Prieto, quien dio la bienvenida a los jóvenes de manera virtual, “la formación es muy necesaria a todos los niveles” ya que, según él, “no solo es importante dar a conocer la historia del producto y transmitir los atributos diferenciales que lo han convertido en un icono gastronómico de la Dieta Mediterránea; también buscamos formar a quienes trabajan con el producto en la cocina o en las charcuterías, ya que, en muchos casos, serán ellos quienes compartan estos conocimientos con el consumidor final”.

Por su parte, el maestro cortador Edgar González considera “todo un privilegio” participar en estas formaciones, puesto que “el Jamón Ibérico es un producto excepcional muy diferente a lo que solemos encontrar en la gastronomía de México. Por este motivo, tener la capacidad de formar sobre este manjar, sobre el trabajo y cariño que hay detrás de cada Jamón Ibérico y sobre cómo introducirlo en el país, se convierte en todo un reto y un privilegio para mí”, afirma.

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.

Mediante este tipo de acciones, la Interprofesional del Cerdo Ibérico busca seguir trasladando la cultura del Jamón Ibérico por todos los rincones del mundo, en este caso, apostando por la formación y el conocimiento del producto como valor distintivo. Unas formaciones que se ven favorecidas por el acuerdo existente entre ASICI y la AMR (Asociación Mexicana de Restaurantes): “Un producto tan exquisito y apreciado como el Jamón Ibérico debe tener su sitio en la gastronomía mexicana. Y eso intentamos con este acuerdo, contribuir en la difusión del conocimiento del producto, y tratar de llevarlo a nuestra gastronomía local”, afirma Jacqueline Rosenzweig, directora general de la AMR.

### La importancia de la formación para un sector que no deja de crecer

En los últimos dos años, ASICI viene desarrollando numerosos cursos formativos para profesionales de la restauración y la distribución en diferentes países, solo en el último mes hemos realizado jornadas formativas exclusivas en ciudades como Ciudad de México, Berlín, París o Barcelona. En los próximos días, estas formaciones llegarán también a China.

En este contexto, los pasados 4 y 5 de enero tuvo lugar la primera de esta serie de formaciones en la prestigiosa ‘**OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin-Schule**’ de Berlín, la escuela más grande de Alemania, que cuenta con cerca de 4.000 alumnos. La segunda, por su parte, se celebró en París durante los días 9 y 10 de enero en la exclusiva ‘**École Hôtelière de Paris Jean Drouant**’, histórica escuela nacida en 1934 y una de las más importantes de la gastronomía mundial. Y, por último, los pasados 17 y 18 de enero se realizó la última formación en Europa en la prestigiosa **Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona**, posicionada internacionalmente como un auténtico referente, tanto en el sector de la formación culinaria como en el de la gastronomía española.

Cabe destacar también la figura del maestro cortador, muy presente en todas las jornadas, ya que contribuye a trasladar la importancia de una de las profesiones que más ha crecido en los últimos años. Convertido en uno de los mejores prescriptores, la figura del cortador contribuye a la difusión de la cultura del Jamón Ibérico en todos los rincones del mundo.

### México, un destino primordial para el Jamón Ibérico

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, de enero a noviembre de 2022 las exportaciones de Jamones y Paletas curados españolas aumentaron un 26,7% en México, hasta alcanzar los 21,25 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.

### 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)*

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

*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.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

