

Nota de prensa

El Jamón Ibérico recorre la élite de la restauración mexicana

- La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) junto con la UE, a través de su campaña “Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el Mundo”, ha iniciado una intensa promoción en restaurantes y puntos de venta exclusivos con el objetivo de dar visibilidad a la cultura del Jamón Ibérico en la gastronomía mexicana
- En el marco de la campaña, se han impulsado otras acciones como formaciones, degustaciones o *showcookings* exclusivos, de la mano del chef embajador de los Jamones Ibéricos en México, Carlos Gaytán, para elevar la percepción y situar este producto en el *top of mind* del consumidor
- Gracias a su actuación, según datos de ICEX-ESTACOM, de enero a noviembre de 2022 las exportaciones de Jamones y Paletas curados españolas a México aumentaron un 26,7% con respecto al periodo anterior

Ciudad de México, febrero 2023.- El Jamón Ibérico europeo, gracias a sus atributos únicos y a su inconfundible sabor, deja su huella entre los consumidores mexicanos. Y es que ese es, precisamente, el objetivo de la campaña “**Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el Mundo**”, impulsada por ASICI, con el apoyo de la UE; y de las numerosas activaciones que se están llevando a cabo en exclusivos restaurantes y puntos de venta repartidos por la capital mexicana y otras ciudades relevantes del país: dar a conocer los múltiples atributos diferenciales del Jamón Ibérico, ya no solo a nivel de sabor, aroma y calidad, sino también en términos de sostenibilidad medioambiental, economía y social, y de bienestar animal, en los que el sector Ibérico es líder.

En concreto, han sido tres meses de intensa promoción en puntos de venta tan significativos del país, como Palacio de Hierro Polanco, City Market, La Naval, Mundo Gourmet Pedregal, o La Castellana; entre muchos otros. En todos ellos se han ofrecido una serie de degustaciones exclusivas de Jamón Ibérico, con el objetivo de incrementar la presencia del producto y situarlo en el *top of mind* del consumidor mexicano. “Es fundamental que los consumidores puedan conocer de primera mano el sabor tan único y característico del Jamón Ibérico. Porque estamos hablando de mucho más que de un alimento. Hablamos de cultura, territorio, tradición y artesanía, de compartir y disfrutar. Valores intrínsecos en el Jamón Ibérico que se despiertan cada vez que pruebas una loncha de este manjar que, allí donde va, no deja indiferente a nadie”, afirma Antonio Prieto, presidente de ASICI.

Durante estos meses de promoción, el Jamón Ibérico también ha estado presente en más de diez destacados restaurantes de Ciudad de México, Guadalajara y Monterrey, creando experiencias sensoriales exclusivas, a través de degustaciones de productos y show en vivo del arte del corte, que han despertado el “Sentido Ibérico” del consumidor mexicano. Para Jacqueline Rosenzweig, directora general de la Asociación Mexicana de Restauración, “este tipo de degustaciones acercan el producto al consumidor y ofrecen una visión novedosa del mismo. Es poner un plato de Jamón Ibérico en la mesa y no hay nadie que se resista. Por eso, para nosotros, colaborar en la difusión de este tipo de acciones aporta un gran valor añadido a nuestros socios, consumidores y también a nuestra gastronomía.”

Gracias al acuerdo firmado entre ambas instituciones, espacios destacados como Si Mon, Emilio, Palacio Perisur, Palacio Polanco, Palacio Mitika, Palacio Santa Fe, La Quilla Polanco,

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.

Catorze, Blanco o Castelar, en CDMX, o Asador La Vaca Argentina en Monterrey; son algunos de los restaurantes en los que la Interprofesional española ha despertado el “Sentido Ibérico” de sus comensales.

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 la gastronómica Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR). Asimismo, se han patrocinado grandes acontecimientos culinarios del país, como la exclusiva feria gastronómica Millesime, uno de los eventos gastronómicos de mayor peso; así como se han realizado diferentes formaciones y degustaciones que buscan dar a conocer la cultura y los valores diferenciales del Jamón Ibérico.

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

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 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.