

Un grupo de prestigiosos chefs mexicanos viajan a España para conocer de primera mano el proceso de elaboración del Jamón Ibérico

- Un grupo de selectos chefs mexicanos, liderados por el embajador del Jamón Ibérico en México Carlos Gaytán, han podido conocer de primera mano el proceso natural y artesanal de elaboración del Jamón Ibérico, el ecosistema único de la Dehesa y el estilo de vida ligado a un producto único
- Experiencias sensoriales, clases magistrales de corte, catas guiadas de Jamón Ibérico y visitas culturales han completado las jornadas de este viaje inmersivo en el que la delegación ha podido despertar su “Sentido Ibérico”
- Cuatro días de intenso aprendizaje que culminan con la celebración de un evento sin precedentes: un encuentro entre los 18 chefs que nos acompañan, al más puro estilo “Master Chef”, para crear un plato fusión entre las diferentes culturas culinarias con el Jamón Ibérico como protagonista

Madrid, marzo 2024.- La importancia de la gastronomía no solo radica en que es una de las necesidades fisiológicas más importantes del hombre, nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre nuestras costumbres y estilos de vida. En este sentido, el Jamón Ibérico entra a formar parte de ese modo de vida vinculado a unas gentes para quienes el producto es mucho más que un alimento, es calidad, sostenibilidad, sabor, disfrute y, sobre todo, como la gastronomía, es arte.

Cuando el Jamón Ibérico se combina con la gastronomía, el resultado es un viaje sensorial que comienza en el origen de este preciado producto y en el paisaje donde se elabora. Con este fin, la Interprofesional del Cerdo Ibérico han llevado a cabo, a través de su campaña “**Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo**”, impulsada junto con la UE, una experiencia gastronómica exclusiva enfocada a la difusión del conocimiento sobre el Jamón Ibérico.

En concreto, 4 días en los que los conocidos chefs mexicanos Rodrigo Rivera-Rio, Fernando Martínez Zavala y Jonatan Gómez Luna; liderados por el embajador del Jamón Ibérico en México y primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin, **Carlos Gaytán**, junto con otros chefs y medios de comunicación procedentes de **Francia, México, China y España**; han podido empaparse con la cultura del Ibérico y profundizar en los orígenes de este preciado producto:

Mario Sandoval (2 estrellas Michelin), como representante de España; **Amandine Chaignot** (chef del prestigioso restaurante Pouliche de París), de Francia; **Christian Sturm-Willms** (1 estrella Michelin), de Alemania; e **Irven Ni** (Chef de Le Meurice, tres estrellas Michelin), de China; han acompañado al chef **Carlos Gaytán**, durante este viaje inmersivo que daba comienzo en Madrid, en un acto de bienvenida que contó con la presencia de representantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, junto con el presidente de ASICI, Raúl García, representantes del sector Ibérico y medios de comunicación. Según Raúl García: “Con este viaje queremos darles la oportunidad de que despierten su Sentido Ibérico y que se lleven consigo el trabajo y el mimo que ponemos en la elaboración del Jamón Ibérico. Un producto arraigado a nuestra tierra y sus gentes y que forma parte de nuestras vidas”.

Por su parte, Jesús Pérez Aguilar, director de comunicación de ASICI, no quiso perder la oportunidad de destacar los esfuerzos realizados en los últimos años por el sector para impulsar campañas de promoción internacional en mercados estratégicos para el Ibérico. “Esta campaña nos ha permitido llegar a más de 1.500 millones de consumidores y aporta valor al trabajo diario de ganaderos e industriales que se levantan cada día para elaborar el que probablemente sea el mejor jamón del mundo, el Jamón Ibérico”.

De este modo, daba comienzo cuatro increíbles días en los que el Jamón Ibérico se convertía en el eje vertebrador de la travesía. Desde Córdoba, pasando por el valle de los Pedroches, hasta Sevilla, donde se ha celebrado, a modo de colofón final, una competición al más puro estilo “Master Chef” que proponía un reto muy especial a los 18 chefs participantes: dar rienda suelta a su imaginación para crear la receta más original, y más deliciosa, utilizando el Jamón Ibérico como uno de sus ingredientes principales. Un encuentro en el que nuestro producto más internacional se ha convertido en protagonista de 12 propuestas culinarias que representan a estos 5 países y, también, a 5 maneras diferentes de interpretar nuestro alimento más internacional.

Degustaciones sensoriales y acercamiento al proceso de producción:

Viajar hasta el origen del Jamón Ibérico para conocer y entender cómo se ha convertido en un producto gourmet mundialmente reconocido y apreciado es el objetivo de este recorrido en el que un grupo de chefs internacionales y medios de comunicación se ha desplazado a las zonas productoras del Ibérico, sumergiéndose en los aspectos diferenciales que definen a este alimento, cuyo proceso tradicional y natural de producción y el ecosistema donde se elabora ya le diferencian de cualquier otro producto similar.

A través de este viaje, ideado para que pudiera coincidir con la época de la Montanera (última fase de la cría del cerdo Ibérico de bellota), los profesionales han podido conocer la naturaleza del Jamón Ibérico y acercarse al imaginario que rodea al producto mediante la visita a la Dehesa, a secaderos y bodegas naturales, así como por medio de actividades sensoriales divulgativas y experienciales impartidas por reputados profesionales.

El valle de Los Pedroches ha sido el lugar elegido para que los influyentes cocineros aprendan más sobre el origen de este alimento y uno de los rasgos más representativos del Ibérico, la Dehesa. Ecosistemas sostenibles más antiguos del mundo, un hábitat único que genera vida en entornos en riesgo de despoblación, contribuyendo a reducir la huella de carbono al ser una fuente de absorción de CO₂. El manejo ganadero que en ella se realiza refuerza la regeneración de la tierra, contribuye a la mitigación del cambio climático y ayuda en la prevención de incendios. Asimismo, también tuvieron la oportunidad de visitar diferentes industrias y secaderos naturales en los que esta joya gastronómica descansa hasta alcanzar su punto óptimo.

“Estamos encantados de poder compartir este viaje único con chefs tan distinguidos y apasionados por nuestra gastronomía. Creemos que es crucial difundir el conocimiento sobre el Jamón Ibérico, mostrar cómo se produce, desde su origen hasta su llegada a la mesa; ya que hablamos de un alimento tan arraigado a la tierra, con un proceso de elaboración transmitido de generación en generación, que despierta emoción en todas aquellas personas involucradas en su elaboración y en todos aquellos que se acercan a conocerlo”, afirma Raúl García, presidente de ASICI.

Esta serie de jornadas inolvidables se han completado con degustaciones sensoriales guiadas por expertos en cata sensorial del Jamón Ibérico. *“Disfrutar del Jamón Ibérico es, sin duda, una experiencia multisensorial en la que son estimulados secuencialmente los receptores de los sentidos, la vista, el tacto, el gusto y el olfato. Si conseguimos transitar por todos nuestros sentidos de forma pausada y agradable, el disfrute está asegurado”,* enfatiza la doctora Rosa García Valverde. Igualmente, se llevaron a cabo *showcookings*, *workshops* y clases magistrales de corte de Jamón Ibérico que cerraban el camino a la cuna del Ibérico.

Para Carlos Gaytán, chef embajador de México, “el Jamón Ibérico se degusta a través de los sentidos, desde los sonidos que escuchamos en la Dehesa: los pájaros, el viento, la llamada del ganadero al cerdo Ibérico; destacando el aroma intenso de la loncha, a caldo de carne y a la tierra, y su textura sedosa. También el color rojo intenso cuenta mucho del producto y el sabor que deja en el paladar es persistente. Todo ello contribuye a que el Jamón Ibérico sea el plato perfecto”. Carlos no quiso perder la oportunidad de describir qué siente respecto al producto: “si tuviese que definir el Ibérico en una palabra sería religión”.

Encuentro de 18 chefs internacionales al más puro estilo “Master Chef” en Sevilla

Tras 2 días adentrándose en el corazón del Jamón Ibérico y descubriendo de la mano de los mayores expertos algunos de los elementos que lo convierten en un producto singular, llegaba el momento de poner en práctica todo lo aprendido. Daba comienzo un evento sin igual en la que los 18 chefs participantes trabajaron entre sí para crear la receta más original con el Jamón Ibérico como ingrediente principal. Según Mario Sandoval, *“es un honor para mí compartir mi pasión por el Jamón Ibérico con chefs tan talentosos y comprometidos. Creo que es importante transmitir la experiencia sensorial única que ofrece este producto que representa a nuestra cultura y despierta ese sentimiento de pertenencia. Destaco el silencio que impera cuándo degustamos una loncha de Jamón Ibérico y el disfrute inmediato que sentimos. Esa magia no se encuentra en cualquier producto”*.

Para Christian Sturm-Willms, *“Estoy muy agradecido por esta experiencia sin igual. Ha sido inspirador trabajar con chefs de todo el mundo y descubrir las infinitas posibilidades que ofrece el Jamón Ibérico en todas las culturas gastronómicas que se han visto representadas”*. Amandine Chaignot, por su parte, *“Ha sido increíble el poder participar en un viaje gastronómico de este nivel. La experiencia ha sido tan enriquecedora, el trabajo detrás de cada Jamón Ibérico y el mimo de todas aquellas personas implicadas en que dispongamos de este alimento de excelencia es extraordinario. Te hace apreciar aún más este producto”*.

Pero el reto no era sencillo, ya que tenían que convencer a un exigente jurado formado por Iñaki Echeveste, director de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla; Cinta Romero, experta en gastronomía y propietaria del prestigioso restaurante La Cochera del Abuelo; José Ignacio Castillo, crítico gastronómico y catedrático de análisis económico y economía política de la Universidad de Sevilla; y Juan Luis Fernández, co-propietario y jefe de sala de Cañabota, un aclamado restaurante de la ciudad de Sevilla.

“Ostra con agua de tomate, Jamón Ibérico, guisantes ahumados”, “Bollito asado de suadero confitado en grasa de Ibérico, kimchi de manzana verde, puré de frijol fermentado y ajo negro” o “Patata aérea, Jamón Ibérico, trufa y chiles ahumados”, han sido algunas de las originales y exclusivas creaciones ideadas por los prestigiosos chefs. Hablamos de 5 culturas, de 5 cinco formas diferentes de interpretar y cocinar el Jamón Ibérico.

Este evento demuestra la versatilidad del Jamón Ibérico, un producto con una gran capacidad de adaptación a prácticamente cualquier tipo de gastronomía en todo el mundo. Nada menos que 3 continentes, Europa, América y Asia; en los que este exclusivo producto cada vez va ganando más presencia y más protagonismo. *“Estoy emocionado de ver cómo el Jamón Ibérico se integra en las cocinas de todo el mundo y se convierte en un símbolo de excelencia gastronómica no solo en España y Europa, también en China. Con esta campaña he tenido la oportunidad no solo de dar a conocer el producto en mi país, también de trabajar con chefs increíbles que me han apoyado en este camino por integrar el Jamón Ibérico en la gastronomía tradicional, del norte al sur de China”*, sentencia Irven Ni.

Broche final a tres años de intensa promoción por todo el mundo:

Con este viaje, la Interprofesional pone punto final a tres años de formaciones, demostraciones sensoriales, *showcookings*, eventos dirigidos a prensa e *influencers*, comunicaciones y, en definitiva, a tres años de promociones en los que el Jamón Ibérico y toda la cultura alrededor de él, han traspasado fronteras para colarse en el paladar de miles de consumidores alrededor de todo el mundo. Una campaña que ha permitido, por medio de un férreo plan de relaciones públicas, obtener más de 1.200 impactos en medios de comunicación, lo que supone un alcance de más de 400 millones de personas a través de nuestros contenidos.

En redes sociales, por su parte, se ha logrado alcanzar a más de 24 millones de personas con un total de 150 mil seguidores en todos los perfiles, generando alrededor de medio millón de interacciones y 12 millones de reproducciones de vídeo.

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

Todas estas acciones no han pasado desapercibidas, tal y como puede observarse en la evolución de las exportaciones de este producto a dichos países. Sin ir más lejos, en los últimos 5 años, hemos incrementado las exportaciones: un 4,32 % en Alemania, un 12,09 % en Francia, un 41,66 % en México y, ni más ni menos, que un 211,79 % en China, uno de los mercados con más potencial del Ibérico.

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

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.

