

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

Concurso “Cocinero del Año”

EL JAMÓN IBÉRICO, PROTAGONISTA DE UNO DE LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS CON MAYOR REPERCUSIÓN EN ALEMANIA DE LA MANO DEL CHEF CHRISTIAN STURM- WILLMS

El embajador alemán de la nueva campaña de promoción de los Jamones Ibéricos de España y ganador de este certamen en 2013, Christian Sturm-Willms, ha sido el encargado de acercar las excelencias de este alimento a los asistentes

El popular certamen se ha convertido en pocos años en el evento culinario con mayor repercusión en medios especializados y un encuentro muy apreciado por los profesionales del sector gastronómico

Esta acción está enmarcada en el nuevo plan de promoción trienal impulsado por ASICI con el apoyo de la UE, “Jamones Ibéricos Ambassadors World Project. Embajadores de Europa en el mundo’

(20 de julio 2021) “Las personas que aman comer siempre son las mejores personas”. Así lo explica Christian Sturm-Willms, el nuevo embajador alemán de la campaña de promoción “Jamones Ibéricos Ambassadors World Project. Embajadores de Europa en el mundo’ puesta en marcha por ASICI, con el apoyo de la UE, y ganador del certamen “Cocinero del Año” en 2013. El chef alemán se muestra contundente cuando habla de los Jamones Ibéricos de España: “para los amantes de la gastronomía, un Jamón Ibérico es el embajador perfecto.”

Por eso, Sturm-Willms (estrella Michelin) ha sido el encargado de acercar las bondades de este producto a las más de 2.000 personas que han asistido a la edición de este año del “Koch des Jahres 2021” (“Cocinero del Año 2021”). Una cita culinaria ineludible, y la primera multitudinaria post pandemia en Alemania, en la que el Jamón Ibérico tenía que estar presente.

La ciudad alemana de Bonn ha acogido durante los días 17, 18, 19 y 20 de julio la semifinal del popular certamen que se ha convertido en pocos años en el evento culinario alemán con mayor repercusión en medios especializados. Creado en 2006 por el prestigioso chef vasco Martín Berasategui, cuenta entre sus ganadores con el famoso cocinero español Jordi Cruz. Hoy se ha convertido en toda una referencia entre los profesionales del sector



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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



JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

gastronómico y hostelero, un punto de encuentro donde poder ampliar su red de contactos y conocer las últimas tendencias culinarias.

La edición de este año celebrará su gran final en Colonia, en la feria de alimentación más grande del mundo, Anuga.

CHRISTIAN STURM-WILLMS, EMBAJADOR DEL JAMÓN IBÉRICO EN ALEMANIA

El jefe de cocina del restaurante Yunico cruza y fusiona la gastronomía japonesa con la mediterránea dando como resultado una verdadera cocina exquisita, que enriquece y sorprende todos los sentidos. Pura cocina gourmet para gustos inconformistas, “crea paisajes enteros a través de unas pinceladas inteligentes”, según la popular guía gastronómica Gault-Millau

“Para mí, la calidad de los productos es primordial, por lo que es divertido trabajar con el Jamón Ibérico, porque puedo confiar en la excelencia del producto. Una joya de la gastronomía española que puedo utilizar en mi cocina de diversas maneras y le da a cada plato un toque especial”, subraya el embajador del Jamón ibérico en Alemania.

Restauradores y hosteleros, prensa especializada, consumidores finales y amantes de la cocina, sector food service... La cocina fusión de Sturm-Willms ha conquistado y sorprendido a las numerosas personalidades que se han dado cita en el “Koch des Jahres 2021” (“Cocinero del Año 2021”) con recetas vanguardista coronadas a base de Jamón Ibérico: **Sushi de Jamón Ibérico con pepino y Yuzu, sobre una crema de Kosho y Wasabi, con caviar de Arenque; Miso de salmón y Jamón Ibérico con estragón, maíz, seta Shitake, arroz crujiente y espuma de Ibérico y Presa Ibérica sobre un fondo de Teriyaki, semillas de mostaza, boniato y espárragos verdes.**

Sin embargo, el embajador del Jamón Ibérico en Alemania no ha sido el único que ha conquistado los paladares de los invitados con el sabor inigualable del Jamón Ibérico. El chef Diego Lira Manarelli, por su parte, apostó por una **carrillera ibérica lacada con reducción al cardamomo negro sobre cilindros crujientes relleno de espuma trufada de coliflor y patata, verduras ligeramente fermentadas, caviar de Arbequina y arena de Jamón Ibérico**, que causó furor entre los asistentes.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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



JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO



Presa Ibérica sobre un fondo de teriyaki, semillas de mostaza, boniato y espárragos verdes elaborada por el chef Christian Sturm-Willms.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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



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



Carrillera ibérica lacada con reducción al cardamomo negro sobre cilindros crujientes relleno de espuma trufada de coliflor y patata, verduras ligeramente fermentadas, caviar de Arbequina y arena de Jamón Ibérico elaborada por el chef Diego Lira Manarelli.

IMPARABLE EN SU INTERNACIONALIZACIÓN

Esta acción está enmarcada en el nuevo plan de promoción triple impulsado por ASICI y la UE "Jamones Ibéricos Ambassadors World Project. Embajadores de Europa en el mundo'. Un programa de información y promoción trienal, que acercará las excelencias de los Jamones Ibéricos a Francia, Alemania, México, además de España, y que por primera vez llegará a China para dar continuidad al exitoso 'Ham Passion Tour' que ha venido desarrollando la Interprofesional durante los últimos tres años.

En este contexto, la Interprofesional del Jamón Ibérico (ASICI) lleva desarrollando eficientes acciones divulgativas en el mercado alemán como encuentros didácticos y eventos de formación en escuelas de hostelería como la Brillant Savarin Schule; masterclasses y showcookings dirigidos a periodistas especializados e influencers



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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



JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

impartidos por chefs consagrados; además de un roadshow que recorrió más de 30.000 kilómetros por toda Europa y que hizo parada en ciudades alemanas como Berlín y Hamburgo, donde los consumidores pudieron degustar las bondades del Jamón Ibérico y recibir información sobre el producto a pie de calle.

UN PAÍS DEMANDANTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Conviene recordar que Alemania es un gran productor y demandante de productos cárnicos, con una industria potente y variada en su territorio, pero con consumidores muy exigentes que están abiertos a conocer otras propuestas gourmet de la máxima calidad. De hecho, el mercado alemán se ha convertido en el principal destino de las exportaciones de Jamones y Paletas Curadas españolas con un aumento cercano al 10% en 2020, a pesar de la incidencia de la pandemia. Esto, indica ASICI, avala el esfuerzo que viene realizando el sector en su afán de posicionar al Ibérico y abre expectativas de crecimiento a la comercialización de los Jamones Ibéricos de España y otros derivados en el país.

“Desde la Interprofesional apostamos por mantener las acciones divulgativas para que los consumidores germanos puedan encontrar y diferenciar productos Ibéricos de la más alta calidad y prestigio en sus principales puntos de venta, sean hipermercados, tiendas gourmet o canal Horeca”, especifica el presidente de esta Interprofesional, Antonio Prieto, quién además asegura que “la Internacionalización es uno de los ejes de crecimiento sobre los que estamos construyendo y consolidando el futuro del sector 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



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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



JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

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



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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



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.