

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

En el concurso gastronómico más prestigioso del país germano "Koch des Jahres"

El chef Marvin Böhm se erige como Cocinero del Año 2022 en Alemania

El célebre concurso que mide la mejor cocina en Alemania, "Koch des Jahres" (Mejor Cocinero del Año), ya tiene al ganador de su séptima edición: Marvin Böhm

La campaña de promoción "Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo", impulsada por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y la UE, desembarca como Patrocinador del certamen, convertido en uno de los eventos gastronómicos más prestigiosos del panorama internacional



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

Bonn / Madrid, 24.10.2022 – La campaña “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI y la UE, inicia una fructífera relación como Patrocinador con el prestigioso concurso “Koch des Jahres” (Mejor Cocinero del Año), uno de los eventos culinarios de mayor peso en el panorama internacional. Una cita culinaria ineludible, donde los Jamones Ibéricos de España tuvieron un espacio destacado coronando algunas de las elaboraciones de los finalistas. Además, durante la entrega de premios, los 6 finalistas recibieron un Jamón Ibérico como reconocimiento a su talento y a sus impecables apuestas gastronómicas.

En su séptima edición, **Marvin Böhm** se ha alzado como ganador de la final del concurso "Koch des Jahres", en un evento multitudinario en el Kameha Grand de Bonn celebrado el 17 de octubre, imponiéndose a otros cinco finalistas.

En la competición brillaron seis grandes talentos, que ya se habían impuesto a 300 competidores en la fase preliminar y que luchaban por el título, conscientes del vuelco que podía dar a sus carreras. Entre ellos, se encontraban Mario Aliberti, Paul Decker, Tim Steidel y, por supuesto, Marvin Böhm, junto a los ganadores de las semifinales, Francesco D'Agostino y Niklas Oberhofer. Todos con un objetivo claro: conquistar a un destacado y exigente jurado internacional presidido por **Mario Sandoval**, chef español con 2 estrellas Michelin y embajador mundial del Jamón Ibérico. Cuenta además con 3 soles Repsol y 3 "M" en la guía Metròpoli por su trayectoria en su restaurante Coque, en Madrid.

Además de **Mario Sandoval**, formaron parte del jurado chefs de la talla de Elena Arzak (Arzak***, San Sebastian), Oriol Castro (Disfrutar**, Barcelona, 3rd place in the Worlds 50 Best Restaurants), Sebastian Frank (Horváth**, Berlin), Marco Müller (Rutz***, Berlin), Thomas Schanz (Schanz restaurant***, Piesport), Tobias Bätz (Alexander Hermann by Tobias Bätz**, Wirsberg), Tony Hohlfeld (Jante**, Hanover) y Jie Wang, crítica gastronómica y periodista en Asia y Europa.

El ganador del certamen, Marvin Böhm, dedicó unas palabras a todas aquellas personas que lo han acompañado en este viaje hasta llegar a convertirse en ‘Cocinero del Año’, animando “a todo el mundo a que luche por sus objetivos”.

El Jamón Ibérico marca la diferencia gastronómica

El **Jamón Ibérico** fue uno de los grandes protagonistas de algunas de las elaboraciones realizadas por los chefs durante la gran final de "**Cocinero del Año**" 2022. De hecho, en la Kitchen Party, que tuvo lugar después de la entrega de premios, algunos chefs prepararon deliciosos platos con el Jamón Ibérico como elemento vertebrador de una vanguardista y exclusiva propuesta. Por ejemplo, Simon Bantle creó una exquisita receta de carrilleras y Jamón Ibérico con puré de boniato y gel de tomillo de montaña al limón.

De este modo, el Jamón Ibérico sigue traspasando los límites de la gastronomía para convertirse en un símbolo inconfundible de la dieta mediterránea, y en una parte indispensable de la cocina de vanguardia en todo el mundo. Una referencia que abre las puertas para otros productos



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

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.

Un certamen con prestigio

Creado en 2006 por el prestigioso chef vasco Martín Berasategui, hoy se ha convertido en toda una referencia entre los profesionales del sector gastronómico y hostelero, un punto de encuentro donde poder ampliar su red de contactos y conocer las últimas tendencias culinarias.

Un evento gastronómico imprescindible donde más de 30 chefs con Estrella Michelin han sido descubiertos en anteriores ediciones, entre ellos, Christian Sturm-Willms (embajador de los Jamones Ibéricos de España en Alemania), lo que da idea del interés que despierta entre los cocineros, conscientes del impulso que pueden dar a sus carreras, ya que suele marcar un antes y un después en sus trayectorias profesionales.

Embajadores de los Jamones Ibéricos de España

La campaña “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo” tiene el objetivo de posicionar al Jamón Ibérico como un producto gourmet universal de la mano de los mayores expertos de la alta cocina y la gastronomía, para enseñarle al mundo a Despertar el Sentido Ibérico. Para ello, se ha activado una red internacional de chef embajadores, encabezados por Mario Sandoval (dos estrellas Michelin) como embajador mundial del Jamón Ibérico; la prestigiosa chef francesa Amandine Chaignot (jurado de Masterchef Francia); el genial Carlos Gaytán (primer chef mexicano en recibir una estrella Michelin); y naturalmente, el popular chef alemán Christian Sturm-Willms (una estrella Michelin).

“Para mí, la calidad de los productos es primordial, por lo que es divertido trabajar con el Jamón Ibérico ya que puedo confiar en la excelencia del producto. Una joya de la gastronomía española que puedo utilizar en mi cocina de diversas maneras y siempre aporta cada plato un toque especial”, subraya **Christian Sturm Willms**.

El chef alemán, 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.

Ganador del certamen “Cocinero del Año” en 2013, Christian se muestra contundente cuando habla de los Jamones Ibéricos de España: “para los amantes de la gastronomía, un Jamón Ibérico es el embajador perfecto”.

Alemania, un mercado preferente para el Jamón Ibérico



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

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, este mercado se ha convertido en uno de los principales destinos de las exportaciones de Jamones y Paletas Curadas españolas, situándose junto a Francia como los mercados internacionales líderes.

Esto, indica ASICI, avala el esfuerzo que viene realizando el sector en su afán de posicionar al Ibérico y abre expectativas de crecimiento en la comercialización de los Jamones Ibéricos de España en el país.

El sector Ibérico está centrado en mejorar el conocimiento sobre el Jamón Ibérico entre los consumidores alemanes a través de actividades divulgativas (jornadas educativas, eventos formativos en escuelas de gastronomía, concursos internacionales de corte, o eventos experienciales dirigidos al target profesional) con el objetivo de afianzar y fortalecer la cultura de un producto insignia como el Jamón Ibérico en los mercados internacionales, así como mejorar su visibilidad y posicionamiento, poner en valor su calidad, incrementar su conocimiento diferencial y el de sus atributos, características y propuesta de valor, e impulsar a las empresas del sector en su expansión a nivel mundial.

“Tenemos un producto excepcional y estamos en la obligación de compartirlo con el mundo. Y campañas de promoción europea como ésta nos ayuda a que los consumidores, en este caso 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 en la restauración”, especifica el presidente de esta Interprofesional, Antonio Prieto, quien, además, asegura que “la internacionalización es uno de los ejes de crecimiento sobre los que estamos construyendo y consolidando el futuro del sector Ibérico”.

Más información e imágenes relacionadas con el evento están disponibles para su descarga aquí.

Arantxa Noriega: arantxa.noriega@thetacticsgroup.com (627920976)

Louise Kalusa: l.kalusa@publiclink.de (+49 30 4431 88 24)



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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

