

Nota de prensa

El Jamón Ibérico protagoniza un exclusivo showcooking a seis manos con tres chefs estrella Michelin

Madrid acoge una experiencia culinaria de la mano de tres chefs estrella Michelin, para poner en valor la excelencia del Jamón Ibérico como un producto universal y con multitud de posibilidades gastronómicas en las cocinas de todo el mundo

Miguel Ángel de la Cruz, chef español con estrella Michelin, Margaux Barju, chef del prestigioso restaurante Poliche en París, y Christian Sturm-Willms, embajador del Jamón Ibérico en Alemania distinguido con una estrella Michelin, han participado en este showcooking experiencial.

Madrid, diciembre 2022.- Convertido en icono gastronómico, el Jamón Ibérico ha traspasado los límites de la gastronomía para convertirse en todo un emblema de la Dieta Mediterránea. Disfrutar de verdad de un Jamón Ibérico es todo un viaje sensorial que comienza incluso antes de saborearlo. Con la intención de mostrar los atributos diferenciales de este producto gourmet universal, 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**”, ha celebrado en Madrid un espectacular *showcooking* a seis manos para poner en valor la excelencia de un producto que posiciona nuestra gastronomía y nuestra cultura en el panorama internacional.

Miguel Ángel de la Cruz, chef español con estrella Michelin, junto a Margaux Barju, chef del Restaurante Poliche París liderado por nuestra embajadora del Jamón Ibérico en Francia Amandine Chaignot, y Christian Sturm-Willms, nuestro embajador en Alemania distinguido con una estrella Michelin, han sido los encargados de dirigir este encuentro culinario en el que los asistentes pudieron disfrutar de un exquisito menú internacional protagonizado por el Jamón Ibérico.

***(Sugerencia fotos de familia)**

Hablamos de un producto que, como bien señalaba de la Cruz, tiene un potencial increíble, y que “nos abre las puertas a un mundo de posibilidades infinitas dentro de la cocina, ya que permite un aprovechamiento íntegro de la pieza. El Jamón loncheado es la opción más popular pero, para disfrutar de su sabor tan característico, también podemos aprovechar la grasa del jamón para hacer diferentes guisos o, incluso, una mayonesa; y el hueso, con el que podemos hacer unos caldos maravillosos”.

Y es que este alimento tan preciado y único en el mundo se ha convertido en pieza fundamental de la alta cocina de muchos rincones de todo el planeta. De hecho, según Margaux Barju, chef francesa y compañera de Amandine Chaignot, “**el Jamón Ibérico es duradero y tan potente que puede ser un pequeño extra para terminar una receta. Unas cuantas virutas sobre huevos con mayonesa, en una ensalada, ¡y lo cambia todo!**”, sentencia.

Para Christian Sturm-Willms, por su parte, “**la calidad de los productos es primordial, por lo que es divertido trabajar con el Jamón Ibérico, porque puedo confiar en su excelencia. Una joya de la gastronomía española que puedo utilizar en mi cocina de diversas maneras y que le da a cada plato un toque especial**”.

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.

Durante el evento, se prepararon tres exclusivas recetas que completaron un delicioso menú a seis manos en donde se pudieron degustar múltiples texturas y formas de cocinado de este fantástico manjar. El menú estaba compuesto por un caldo de setas con Jamón Ibérico acompañado de XXX, cocinado por Miguel Ángel, junto con una sorprendente croqueta con pulpo y Jamón Ibérico y un Panko Crujiente de Ibérico, elaborados por Christian. Margaux Barju, por su parte, preparó una carrillera de cerdo Ibérico confitada con calabaza y membrillo con polen, y unos bombones con grasa de Jamón Ibérico.

***(Sugerencia fotos del menú y fotos de los chefs trabajando en dichas elaboraciones)**

Toda una delicia para los medios de comunicación, bloggers, influencers y prestigiosos chefs españoles que estuvieron presentes durante la velada, celebrada en Kitchen Club, uno de los espacios gastronómicos de referencia de la capital; y que pudieron apreciar los sabores y aromas de los Jamones Ibéricos de España de una manera única e irrepetible.

Ciudades como París o Ciudad de México ya han acogido este tipo de eventos experienciales, a la par que formativos, con gran éxito de participación e interactividad. Para ello se ha contado con influyentes chefs, prescriptores de excepción de este producto gourmet, que han creado menús únicos y vanguardistas en torno al Jamón Ibérico, como es el caso del chef Carlos Gaytán, embajador del Jamón Ibérico en México y primer mexicano en recibir una estrella Michelin. Gaytán ofreció un menú degustación integrando el Jamón Ibérico en la cocina tradicional mexicana. Una iniciativa que tuvo lugar en el marco incomparable de Millesime, uno de los festivales gastronómicos de mayor peso en el país.

Los 4 ‘mandamientos’ del Jamón Ibérico que lo convierten en un producto europeo exclusivo

El origen del producto, su vinculación con el medio rural, los largos tiempos de elaboración... El Jamón Ibérico cuenta con una serie de ‘mandamientos’ que le han permitido perdurar en el imaginario gastronómico.

1. El Jamón Ibérico, un producto cuya elaboración cuenta con siglos de tradición

Un Jamón Ibérico necesita tiempo, mucho tiempo para convertirse en un emblema gastronómico, en un producto universal. La elaboración del Jamón Ibérico implica cuidar cada detalle, proviene de un saber hacer único que se transmite de generación en generación, en perfecta sintonía con la innovación y las nuevas tecnologías como generadoras de valor añadido.

2. La Península Ibérica, el paraíso mediterráneo donde se obra el milagro del Ibérico

Su producción está estrechamente vinculada a un territorio, la Península Ibérica. Dehesas, campos y granjas son el origen de este producto único, estrechamente vinculado con el medio rural y sus gentes.

Generador de empleo, de riqueza y, en definitiva, de oportunidades en el medio rural, se ha convertido en uno de los mejores antídotos frente al Reto Demográfico gracias a su papel como motor económico y vertebrador de la Europa Rural.

3. Responsable de la biodiversidad y sostenibilidad de los territorios rurales

El Ibérico es uno de los responsables de la biodiversidad y sostenibilidad de los territorios rurales. Sin ir más lejos, contribuye al mantenimiento de un ecosistema propio de la Península Ibérica y único en el mundo, la Dehesa.

La Dehesa es un ecosistema legendario, un paraíso terrenal de 3,5 millones de hectáreas situado en el suroeste peninsular en el que se cría una raza única, la Ibérica. Muestra de economía verde y circular, supone todo un ejemplo de equilibrio entre el respeto al medio ambiente y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

4. Un proceso único de creación

La calidad del Jamón Ibérico se refleja en el veteado brillante propio de la raza Ibérica que contrasta con ese rojo intenso y característico, aportando ese aroma, sabor e intensidad inconfundible.

Para obtener un producto tan exquisito, los Jamones Ibéricos necesitan tiempo. Descansan en secaderos naturales, lugares frescos y sin luz donde envejece la pieza lenta y cuidadosamente. Este periodo puede prolongarse hasta cinco, seis, o siete años hasta alcanzar su punto óptimo.

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.