

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

Con el apoyo de la UE espera despertar el “Sentido Ibérico” en más de 300 millones de consumidores

ASICI LANZA LA CAMPAÑA DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL MÁS IMPORTANTE REALIZADA POR EL SECTOR IBÉRICO EN SU HISTORIA

El acto de presentación ha contado con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; junto con Antonio Prieto, presidente de ASICI; y los chefs embajadores mundiales de la campaña: el español Mario Sandoval, el alemán Christian Sturm-Willms, la francesa Amandine Chaignot, el mexicano Carlos Gaytán o el chino Vicky Cheng

“Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo” es un proyecto trienal (2021-2023) de formación, educación e información en torno al Jamón Ibérico que pretende consolidar el posicionamiento internacional de este emblema culinario como un producto gourmet único en el mundo.

El ambicioso proyecto impulsado por ASICI cuenta con el respaldo y el apoyo decidido de la UE y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y acercará las bondades del Jamón Ibérico a mercados tan relevantes como Francia, Alemania, México y China, además de España

En Madrid, a 6 de octubre de 2021. La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) pone en marcha “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, la campaña de promoción internacional más ambiciosa impulsada por el sector Ibérico hasta la fecha, con el apoyo decidido de la UE y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Con esta emocional y sensitiva iniciativa se espera despertar el “Sentido Ibérico” y conquistar a más de 300 millones de consumidores en España, Francia, Alemania y México, además de llegar por primera vez a un mercado de enorme potencial como China.

El evento, celebrado en el auditorio de la Casa de América de Madrid y conducido por la presentadora y periodista Alba Lago, ha contado con la presencia del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; junto con Antonio Prieto, presidente de ASICI, y los chefs embajadores de la campaña: el español Mario Sandoval (cocinero que lidera la culinaria de Restaurante Coque, distinguido con dos estrellas Michelin), el alemán Christian Sturm-Willms (jefe de cocina del restaurante Yunico, distinguido con una estrella michelín), la francesa Amandine Chaignot (chef del restaurante Pouliche), el mexicano Carlos Gaytán (primer mexicano en recibir una estrella Michelin) o el chino Vicky Cheng (chef del popular restaurante VEA en Hong Kong).

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.



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado que es una iniciativa muy interesante para presentar el producto estrella de nuestro sector agroalimentario. “Detrás de nuestro Jamón Ibérico hay muchas cosas: un trabajo bien hecho que es un trabajo de personas. De nuestros ganaderos y ganaderas, de nuestros industriales que están haciendo un trabajo magnífico por este producto de excelencia que es nuestro Ibérico. Pero hay muchas cosas más: cultura, historia y una realidad de España. Cuando hablamos de Ibérico y de Dehesa, hablamos de un entorno natural que es absolutamente único y creo que ese entorno hace que el producto sea lo que es”.

Planas ha destacado también la realidad social y territorial de nuestro país y las zonas donde se produce el Ibérico. “Creo que es de una diversidad, de una riqueza y de una cultura que es única. Esta campaña me llena de orgullo porque es la promoción de España en la Unión Europea y en el mundo. Esta campaña, que siento como propia, va a tener mucho éxito y la vamos a extender al conjunto del mundo que es nuestro horizonte en el desarrollo y la venta de nuestros productos. Vamos a llevar, no solo un producto estrella de nuestra gastronomía, sino también la imagen de un país del que sentimos orgullosos” ha manifestado Planas.

“El Ibérico se encuentra ante un momento estratégico, donde el sector y sus empresas están redoblando esfuerzos e inversiones para posicionar al Jamón Ibérico en los mercados internacionales. La apuesta sectorial será reforzada con el desarrollo de esta campaña de promoción internacional que nos permitirá consolidar mercados como Francia, Alemania o España, y potenciar mercados como México o China, donde esperamos que el ritmo de crecimiento de la comercialización sea exponencial”, afirma el presidente de ASICI, Antonio Prieto. “Queremos contar con más de 1.000 embajadores del Jamón Europeo por el mundo, posicionar el producto en los 1.000 restaurantes más importantes del panorama actual y formar a más de 1.000 cortadores. Queremos hacer sentir al mundo, y más concretamente a prescriptores, consumidores y líderes de opinión, lo que ya muchos sentimos con el Jamón Ibérico”, matiza el presidente.

En el marco de este innovador proyecto mundial se van a impulsar una batería de acciones estratégicas, notorias y espectaculares para mostrarle al mundo lo que es disfrutar del Jamón Ibérico en todo su esplendor. Para ello, la iniciativa contará con embajadores mundiales del Jamón Ibérico, auténticos referentes internacionales de la alta cocina, que ayudarán a transmitir el origen, la cultura y el arte de vivir que guarda el Jamón Ibérico.

En este sentido, los chefs embajadores de esta red mundial han exhibido durante el evento de hoy vanguardistas elaboraciones en torno al Jamón Ibérico que integrarán en las cartas de sus populares restaurantes. El chef Mario Sandoval ha presentado una vibrante y deliciosa receta de “Secreto Ibérico al Stroganoff con velo de Jamón Ibérico”. Por su parte, el chef alemán Christian Sturm-Willms ha presentado “Bacalao Negro al Miso con Bimi de Aceitunas e Ibérico, Fregula de Jamón con Tomate y Espuma de Ibérico”, una arrebatadora creación en la que ha fusionado la gastronomía japonesa con la mediterránea. La chef francesa Amandine Chaignot ha ideado “Poellée de Calamares y Porcini con Jamón Ibérico”, una receta fascinante con el Jamón Ibérico como elemento vertebrador. Por último, el embajador mexicano Carlos Gaytán, ha hecho gala de su creatividad con esta rompedora elaboración que tiene al Jamón Ibérico como eje culinario: “Mejillones con Jamón Ibérico y Jalapeños en Escabeche y Azafrán”.

[Conoce a los chefs embajadores de “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”](#)

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.

DESPERTAR EL SENTIDO IBÉRICO EN TODO EL MUNDO

“Necesitamos despertar en todo el mundo lo que ya muchos sentimos con el Jamón Ibérico: el ‘Sentido Ibérico’. Un sentido que no se puede describir; solo se puede vivir. A través de él percibes sensaciones y vivencias inherentes a nuestra cultura, la europea, que te llevan a disfrutar de su sabor sublime. Porque el Sentido Ibérico no solo trata de oler, ver, escuchar, saborear o tocar; también trata de sentir, compartir, disfrutar, celebrar y brindar”, expresa el presidente de ASICI, Antonio Prieto.

En este contexto surge una campaña emocional y original con la que ASICI persigue estimular al mundo entero para que despierte su “Sentido Ibérico” y se deleite con el sabor inconfundible de este alimento de culto. “Jamones Ibéricos, Embajadores de Europa en el Mundo” es un proyecto mundial de formación, educación e información que pretende afianzar y fortalecer en los mercados internacionales la cultura del Ibérico, e impulsar a las empresas del sector en su expansión a nivel mundial. Un concepto vivo que invita a probar, a descubrir, y que marca un nuevo posicionamiento para el sector.

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la UE, promueve esta innovadora iniciativa con la que espera despertar el “Sentido Ibérico” de más de 300 millones de consumidores en España, Francia, Alemania y México, además de llegar por primera vez a un mercado de enorme potencial como es China.

LA MAYOR RED INTERNACIONAL DE CHEFS EN TORNO AL IBÉRICO

Para despertar el “Sentido Ibérico” de los consumidores se activará una red internacional de chefs conformada por la francesa Amandine Chaignot, el alemán Christian Sturm-Willms, el mexicano Carlos Gaytán o el chino Vicky Cheng. Todos ellos liderados por el chef Mario Sandoval como embajador mundial del Jamón Ibérico. Prescriptores que se encargarán de acercar las excelencias de este manjar al consumidor y avivar en él las sensaciones que transmite: su aroma agradable y equilibrado, su sabor intenso, su textura inigualable...

“Jamones Ibéricos, Embajadores de Europa en el Mundo” contará con multitud de acciones promocionales e informativas en cada uno de los mercados: publicidad en diferentes soportes y medios, una ambiciosa campaña digital en redes sociales, web multilíngüe, patrocinios de eventos. Además, se llevarán a cabo diferentes eventos institucionales y eventos de formación, masterclass y showcookings en los que se contará con la participación de maestros cortadores; así como cursos intensivos de corte de Jamón Ibérico en los principales centros y escuelas de hostelería, con el propósito de convertir en prescriptores de un producto único a los futuros chefs llamados a revolucionar la cocina del mañana.

De igual modo, en el marco de la campaña se perseguirá alcanzar un triple reto a escala mundial:

- Contar con más de 1.000 embajadores del Jamón Ibérico en el mundo.
- Posicionar este producto gourmet en los 1.000 restaurantes más prestigiosos del planeta.
- Formar a más de 1.000 cortadores en todo el mundo.

EL PRIMER PROGRAMA POTENCIADOR DE EMPLEO

El proyecto trienal también pone el foco en el compromiso social del sector como generador de empleo, siendo el primer programa europeo que desarrollará una titulación oficial en torno al Jamón Ibérico y el arte del corte, mediante un acuerdo con la Cámara de Comercio de España, que generará cientos de puestos de trabajo en todo el mundo. Todo ello transmitido con las herramientas de comunicación más potentes y eficaces: web de campaña, comunidad en las redes sociales, acuerdo con bloggers e influencers, piezas audiovisuales y kits informativos.

En el contexto del programa también se impulsará el primer gran proyecto de Big Data enfocado a la detección del ruido social en el entorno digital a nivel mundial. Este proyecto se complementará con un importante plan de acciones de relaciones públicas específicas en cada mercado y para cada target: “tasting table events”, “trade workshop experience”, promociones en punto de venta, ruta de festivales gastronómicos, o el patrocinio del Festival de Internacional de Cine de San Sebastián y el Festival de Cannes.

Este plan de relaciones públicas se completará con un Chef Community Program, con acuerdos estratégicos con las embajadas de España en cada uno de los países objetivo, y con la alianza con organizaciones gastronómicas, como la Asociación Mexicana de Restaurantes y asociaciones de la Industria en China.

Igualmente se ha ideado una potente campaña en medios televisivos, digitales, revistas y cines, así como un ambicioso plan de social media en WeChat, Facebook e Instagram.

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

ANEXO

CONOCE A LOS CHEFS EMBAJADORES DE LA CAMPAÑA

Mario Sandoval. Cocinero que lidera la culinaria del Restaurante Coque, distinguido con dos estrellas Michelin. Para el popular chef español ser el embajador mundial del Jamón Ibérico es todo un honor. “Representa mucho para mi ser el encargado de acercar las bondades de un alimento tan icónico como el Jamón Ibérico a los consumidores. Todos llevamos dentro un sentido ibérico que tenemos que despertar. En este contexto, queremos compartir las excelencias de un producto tan puro y genuino con todo el mundo”.

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

Christian Sturm-Willms. Jefe de cocina del restaurante Yunico, y estrella Michelin. El distinguido chef alemán ha declarado que es divertido trabajar con el Jamón Ibérico porque siempre puedes confiar en la excelencia del producto. “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. Para los amantes de la gastronomía, el Jamón Ibérico es el embajador perfecto”, matiza el cocinero.

Amandine Chaignot. Ex jurado de Masterchef Francia y chef del restaurante Pouliche. La mediática chef francesa ha confesado que para ella “el Ibérico es el mejor de los jamones. Es un recuerdo de grandes comidas y reuniones con amigos. También es un punto de referencia cuando viajas por el mundo, porque nunca te decepciona. Es un producto tan duradero y potente que puede ser un extra para coronar una receta. Unas cuantas virtutas sobre huevos con mayonesa o en una ensalada, y lo cambia todo”.

Carlos Gaytán. Chef del restaurante Há y primer mexicano en recibir una estrella Michelin. El innovador chef mexicano ha destacado que “el Jamón Ibérico es un producto sumamente respetado por su cultura, historia y elaboración. Estoy impresionado por el amor y la pasión que le tienen en la cultura española. Es un alimento de altísima calidad, con un proceso de elaboración tan especial que me impacta esa manera tan excepcional de representar a un país entero. Me emociona ser parte de este proyecto y es un honor utilizarlo en mis preparaciones. Lo puedo integrar en mi cocina con pan tostado y alioli de azafrán, pero su sabor es tan puro y exquisito que no requiere elaboraciones complejas”.

Vicky Cheng. Chef del restaurante VEA Restaurant and Lounge que está posicional en el puesto 16 de los 50's Best Asian Restaurants, cuenta con una estrella Michelin. El visionario chef de origen chino fusiona en sus fogones la cocina de raíces asiáticas con el sabor inimitable del Jamón Ibérico, una aventura gastronómica rompedora e innovadora.

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.

