



La puesta de largo que se merece un alimento icónico de la gastronomía

París se viste de gala para recibir al Jamón Ibérico en un evento muy especial

La Embajada de España en París ha sido el lugar escogido para presentar en Francia la campaña de promoción más importante en la historia del sector Ibérico, “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI, con el apoyo de la Unión Europea

El acto de presentación ha contado con la presencia del Embajador de España en Francia, Victorio Redondo; junto al presidente de la Interprofesional del Cerdo Ibérico, Antonio Prieto, y los chefs embajadores del Jamón Ibérico: el español Mario Sandoval y la francesa Amandine Chaignot

En el último año, Francia se convirtió en el principal mercado internacional para los jamones y paletas curadas españolas, con unas ventas que superan los 111 millones de euros, tras experimentar un crecimiento del 11,7% en el último año

París, 15 de junio de 2022. El Embajador de España en Francia, Victor Redondo, abre las puertas de su residencia en París a los Jamones Ibéricos de España para presentar la campaña de promoción más importante en la historia del sector Ibérico en Francia, “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”. Una iniciativa impulsada por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), que cuenta con apoyo de la Unión Europea, y que en su primer año ha conseguido llegar a 455 millones de consumidores potenciales.

El evento, celebrado en la Embajada de España en París, ha contado con la presencia del Embajador de España en Francia, Victor Redondo; junto al presidente de la Interprofesional del Cerdo Ibérico, Antonio Prieto, y los chefs embajadores de la campaña: el español Mario Sandoval (cocinero que lidera la culinaria de Restaurante Coque, distinguido con dos estrellas Michelin) y la prestigiosa chef francesa Amandine Chaignot (Restaurante Pouliche).

Durante su intervención, el Embajador de España en Francia, Victor Redondo, ha destacado: “Los Jamones Ibéricos de España son un ejemplo de calidad gastronómica, de un paisaje cultural y social compuesto por ganaderos, industriales y empresas, que representan la identidad de la producción española en el mundo”.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

#EUAgripromo

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
DES CAMPAGNES DE PROMOTION
DES TRADITIONS AGRICOLES.





“Convertido en icono, el **Jamón Ibérico** ha traspasado los límites de la gastronomía para llegar a ser un auténtico emblema cultural de Europa, España y de la saludable dieta mediterránea. Una referencia que abre las puertas a otros productos tradicionales y que despierta interés en todo el mundo”, afirma el presidente de ASICI, Antonio Prieto. Tanto es así que la chef **Amandine Chaignot**, embajadora del restaurante parisino Le Pouliche, se ha proclamado en diversas ocasiones una amante de este alimento.

“El Jamón Ibérico es para mí excepcional. Es un recuerdo de grandes comidas y reuniones con amigos. También es un punto de referencia cuando viajas por el mundo. En mi cocina, lo utilizo solo, con una copa de vino para el aperitivo o como condimento... Es un producto tan duradero y potente que puede ser un pequeño extra para terminar una receta. Unas cuantas virtudes sobre huevos con mayonesa, en una ensalada, ¡y lo cambia todo!”, ha declarado Amandine Chaignot.

“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 en mercados tan trascendentales como **Francia, Alemania, México, China y España**.

Y es que Francia se situó en 2021 como el principal mercado internacional para los jamones y paletas curadas de España, al adquirir 111 millones de euros de este tipo de productos, lo que supuso un incremento interanual del 11,7%. De hecho, superó a Alemania, que ese mismo año importó por valor de más de 99 millones de euros.

DESPERTAR EL SENTIDO IBÉRICO EN FRANCIA

“Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo” surge como una campaña emocional y original con la que ASICI persigue estimular al mundo entero para que despierte su “Sentido Ibérico”. Un concepto muy vivo que invita a probar, a descubrir, y que marca un nuevo posicionamiento para el sector.

Francia es un mercado maduro, exigente en calidad, y un destino líder para las exportaciones españolas de Jamones curados. Nuestra cercanía cultural y geográfica, junto a la percepción de alta calidad de los productos españoles por parte del consumidor francés, han convertido al país galo en un mercado estratégico clave para los Jamones Ibéricos de España y en un mercado destinatario de la campaña de promoción, que arranca su segundo año con este acto de presentación en la Embajada de España en Francia.

Durante el último mes, los Jamones Ibéricos han iniciado una fructífera relación con el Festival Internacional de Cine de Cannes, uno de los certámenes con mayor peso en la industria cinematográfica, como patrocinadores de The Members Club, un espacio exclusivo que no se quisieron perder productores, actores, celebridades, directores, distribuidores y profesionales de esta industria; y colaboradores del espacio “Deadline Studio”. Además de participar en diferentes actividades en el marco del festival, degustaciones y con la entrega del “Ibérico Ham Award”, un reconocimiento honorífico a toda una carrera.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

#EUAgripromo

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
DES CAMPAGNES DE PROMOTION
DES TRADITIONS AGRICOLES.





Asimismo, destacamos la presencia de la campaña “Despierta tu Sentido Ibérico” en la 7ª Edición del Festival Taste of Paris, de la mano de nuestra chef embajadora en Francia, Amandine Chaignot. Un evento de enorme prestigio que reúne a personalidades relevantes de la alta cocina, además de ser un lugar de intercambio culinario y aprendizaje. Los asistentes al Festival pudieron disfrutar de innovadoras creaciones culinarias con el Jamón Ibérico como absoluto protagonista.

Con el histórico evento de presentación, Francia se convertirá, un año más, en uno de los grandes epicentros de las actividades de la campaña, donde se llevarán a cabo actividades de divulgación como talleres educativos, eventos formativos en Escuelas de Hostelerías, showcookings experienciales, así como masterclasses impartidas por los embajadores de la campaña, una red de influyentes chefs mundiales liderados por el chef Mario Sandoval (Restaurante Coque, distinguido con dos estrellas Michelin) como Embajador Mundial del Jamón Ibérico.

En el marco de la campaña, se pondrán en marcha una batería de acciones promocionales en diferentes formatos, además de continuar con el primer gran proyecto de Big Data e inteligencia artificial que ha permitido profundizar en el entorno digital que existe alrededor de Jamón Ibérico en los diferentes países

“Con campañas de la dimensión de ‘Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo’, ASICI, refuerza el posicionamiento de un producto emblemático de la gastronomía europea, como el Jamón Ibérico, en algunos de los principales mercados internacionales”, ha manifestado el presidente de ASICI, **Antonio Prieto**.

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 (MAPA) en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el sector del Cerdo Ibérico.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

#EUAgripromo

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
DES CAMPAGNES DE PROMOTION
DES TRADITIONS AGRICOLES.

