

## Un selecto grupo de chefs mexicanos viaja a España para conocer el proceso único de elaboración del Jamón Ibérico

Siete de los chefs mexicanos más influyentes han podido conocer de primera mano el proceso mágico y artesanal de elaboración del Jamón Ibérico

Durante seis días se han sumergido en la cultura del Ibérico a través de visitas a Jabugo (Huelva) y los Pedroches (Córdoba) donde han recorrido dehesas, secaderos y bodegas naturales

Experiencias sensoriales, clases magistrales de corte, degustaciones y visitas culturales guiadas han completado las jornadas de este viaje experiencial en el que han podido despertar su “Sentido Ibérico”

*Madrid, 22feb 2022.*-Una raza necesita años para consolidarse. Una encina necesita décadas para dar bellota. Una tradición necesita siglos para transmitirse. Un Jamón Ibérico necesita tiempo, mucho tiempo para convertirse en un producto de culto. Su proceso de elaboración ha pasado de generación en generación, llevándolo a perdurar en el tiempo y en el imaginario gastronómico. La mejor forma de llegar a entender lo que significa este producto es sumergirse en el proceso, visitar el territorio donde se produce, hablar con las personas que dedican su vida a su elaboración...Y esa es la experiencia que han vivido siete reconocidos chefs mexicanos durante seis días.

En este sentido, en el marco de la campaña internacional de promoción “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo” (impulsada por ASICI y la UE), se ha puesto en marcha un viaje de estudio en el que siete de los chefs mexicanos más influyentes (Carlos Gaytán, Daniel Ovadía, Dante Ferrero, Paco Campuzano, Pedro Abascal, Benito Molina y César de la Parra) han recorrido nuestro país para conocer in situ el proceso de elaboración de este producto admirado en todo el mundo, concretamente han visitado las zona de producción de los Pedroches (Córdoba) y Jabugo (Huelva).

### UNA EXPERIENCIA INMERSIVA EN TORNO AL IBÉRICO

Del 15 al 20 de febrero, la delegación de los chefs mexicanos se ha sumergido en la cultura del Ibérico a través de vistas a dehesas, fincas, secaderos y bodegas naturales, así como por medio de actividades divulgativas y experienciales impartidas por reputados chefs como Mario Sandoval, embajador mundial del Jamón Ibérico y un enamorado de este producto gourmet.

Durante la primera parte del viaje, asistieron a la presentación del proyecto mundial “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo” en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación donde fueron recibidos por José Miguel Herrero, director general de la Industria Alimentaria, y Antonio Prieto, presidente de ASICI, y en la que pudieron conocer la

JAMONES IBÉRICOS de España

**EMBAJADORES**

DE EUROPA  
EN EL MUNDO

dimensión del sector Ibérico, así como los avances conseguidos en materia de trazabilidad y calidad gracias al sistema ÍTACA, el lanzamiento de la App “IBÉRICO” o los progresos en materia de bienestar animal y sostenibilidad medioambiental.

“Fue un día muy especial porque tuve la oportunidad de recibir a estos chefs mexicanos y compartir con ellos varios platos de Jamón Ibérico. El Jamón Ibérico para España es un producto icónico que está arraigado en nuestra cultura, tradición y gastronomía. Como españoles tenemos que sentirnos orgullosos de nuestros alimentos de España y de una raza autóctona como la ibérica”, subraya José Miguel Herrero, director general de la Industria Alimentaria del MAPA. “Tenemos una Norma de Calidad que ampara que todo producto Ibérico tiene un sistema de control. El consumidor tiene la garantía de que el cerdo ha seguido los máximos estándares de control, calidad y trazabilidad”, añade Herrero.

## PASIÓN Y DEDICACIÓN SOBRE EL TERRENO

Dos cunas del Jamón Ibérico, como son los Pedroches (Córdoba) y Jabugo (Huelva), han sido los lugares elegidos en esta ocasión para que los influyentes cocineros conozcan de primera mano el origen de este alimento a través de explotaciones y campos donde el Ibérico es responsable de la biodiversidad y sostenibilidad de un ecosistema único, la dehesa. También han visitado industrias y secaderos naturales en los que esta joya gastronómica descansa hasta alcanzar su punto óptimo.

Un viaje ideado para que pudieran coincidir con la época de la Montanera (última fase de la cría del cerdo ibérico de bellota) donde han podido descubrir la Dehesa, uno de los ecosistemas sostenibles más antiguos del mundo, un paraíso terrenal de 3,5 millones de hectáreas ejemplo de economía verde y circular. Un hábitat único que genera vida en entornos en riesgo de despoblación, contribuyendo a reducir la huella de carbono al ser una fuente de absorción de CO<sub>2</sub>. El manejo ganadero que en ella se realiza refuerza la regeneración de la tierra, contribuye a la mitigación del cambio climático y ayuda en la prevención de incendios.

Los chefs también han recorrido campos y granjas descubriendo los cuidados excepcionales y la alimentación que recibe una raza única que solo puede nutrirse con los mejores recursos naturales. Una dieta cuidada con esmero siempre bajo el Modelo de Producción Europeo, el más exigente del mundo en materia de bienestar animal, trazabilidad y sostenibilidad.

Sesiones muy esclarecedoras que han servido para que comprendan las diferentes categorías de Jamón Ibérico que se pueden encontrar en el mercado. Jornadas inolvidables que se han completado con experiencias gastronómicas como degustaciones sensoriales impartidas por expertos en análisis sensorial del producto, showcookings, workshops y, por supuesto, clases magistrales sobre el arte del corte.

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.



## RENDIDOS A UN PRODUCTO DE CULTO

Amante del street food, el chef César de la Parra empezó a trabajar a los 16 años en algunos de los restaurantes más emblemáticos de su país. Un día decidió aparcarlo todo y recorrer el País Vasco en busca de nuevas experiencias que pudieran enriquecer su cocina. Al frente del influyente grupo Carolo, este referente de la investigación culinaria se ha enamorado durante el viaje de lugares mágicos como la dehesa. “Uno entiende algo en el momento en el que se lo enseñan. El respeto, el cariño, el amor que se le tiene al producto, la crianza, el orgullo, ... Todas las personas que está involucradas en el proceso de elaboración del Jamón Ibérico son apasionadas y amantes de lo que hacen. Yo siento lo mismo con mis tacos. Me llevo una masterclass de lo que representa el Jamón Ibérico. Es maravilloso lo que el ser humano puede hacer por su tradición”, ha subrayado Parra.

Para el embajador del Jamón Ibérico en México, el genial chef Carlos Gaytán (primer mexicano en recibir una estrella Michelin y chef del afamado restaurante Há), el Jamón Ibérico es un producto sumamente respetado por su cultura, historia y elaboración, un alimento de altísima calidad. “Hay momentos mágicos que uno siempre agradece a la vida por haberlos vivido. Entrar aquí es como ingresar en un templo lleno de reliquias con un olor que te fascina y te transporta. Es toda una religión”, destaca Gaytán.

En este sentido, el chef Benito Molina, al frente de los restaurantes Muelle, Silvestre y Manzanilla (uno de los locales más emblemáticos de Latinoamérica), también se ha mostrado asombrado por un proceso de elaboración con tintes de ritual como el del Jamón Ibérico. “Se ve muy felices a los animales, muy contentos. Si volviera a nacer me gustaría ser cerdo Ibérico para vivir en la Dehesa. Ver el trato que reciben y cómo viven en este ecosistema legendario es lo que más me ha impactado. Para llevar un pedazo de España a México he puesto una pieza de Jamón Ibérico en mi restaurante”, describe el chef mexicano.

## MÉXICO, UNO DE LOS MEJORES DESTINOS PARA EL JAMÓN IBÉRICO

“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, desarrolla en México una potente batería de acciones divulgativas y experienciales que situarán al Jamón Ibérico en el “top of mind” de los consumidores aztecas

Las exportaciones españolas de Jamón curado han encontrado en México un mercado potencial en desarrollo y prueba de ello es que en los últimos años se ha producido en este país un creciente interés por el Jamón, reflejado en el número de empresas autorizadas a exportar al país mexicano y también en la posición dominante del Jamón Curado español

España es el primer país y prácticamente el único suministrador de Jamones y paletas sin deshuesar con el 97,86% en volumen y el 99,71% en valor. En relación con los Jamones y Paletas deshuesadas, España es el segundo país en volumen por detrás de EE. UU. (51,78%),

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA  
EN EL MUNDO

Sin embargo, en valor el producto español (78,69%) supera ampliamente al país americano (16,66%).

A pesar de que las exportaciones de jamones y paletas curadas han sufrido un descenso significativo debido a las restricciones ocasionadas por la alerta sanitaria, en 2020 se han alcanzado los 13,55 millones (rúbrica que incluye al ibérico, pero también al resto de la categoría). Con esta campaña se espera aumentar un 40% las cifras de ventas durante los próximos tres años.

## 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*

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.



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.



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

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

