



LA CAMPAÑA “HAM PASSION TOUR” RECORRE 24 CIUDADES EUROPEAS

El Jamón Ibérico se asoma a Marsella, mirador del Mediterráneo

- **Jamones Ibéricos de España y la UE difunden los valores de este alimento gourmet que atesora altos parámetros de calidad, seguridad alimentaria, bienestar animal y respeto al singular ecosistema de “la dehesa”**
- **El Jamón es uno de los productos estrella dentro de la Dieta Mediterránea, reconocida como patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO**

(Octubre 2018) La campaña de información y divulgación “**Ham Passion Tour**” impulsada por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), bajo la marca Jamones Ibéricos de España, y la Unión Europea (UE) ha mostrado en Marsella, **del 30 de octubre al 3 de noviembre**, las peculiaridades de un producto gourmet único en el mundo, originario de la Península Ibérica y fruto de la pasión por lo natural y lo auténtico. Hoy convertido en símbolo de la cultura y tradición gastronómica europea.

Habitantes de Marsella, turistas, medios de comunicación, foodies y apasionados de los alimentos gourmet han tenido la oportunidad de contemplar en este **Ham Truck** vinilado cómo los maestros cortadores realizan el arte del corte con esmero, una actividad profesional meticulosa y exigente que permite degustar el Jamón Ibérico en su máximo esplendor.

El road show también visitará otras ciudades como **Múnich, Londres, Madrid, Barcelona, Liverpool o México.**

Los impulsores de la campaña han escogido a la vanguardista y multicultural **Marsella** como uno de los epicentros de las actividades de divulgación dado su carácter mediterráneo e internacional, al ser una de las principales puertas de entrada a Francia.

La campaña “**Ham Passion Tour**” recorrerá 25.000 kilómetros por toda Europa y visitará 24 ciudades hasta 2020 para dar a conocer y destacar las bondades de esta producción de alta calidad basada en un modelo de producción sostenible, donde la seguridad alimentaria, bienestar animal, trazabilidad y sostenibilidad medioambiental son pilares fundamentales

“HamPassion Tour” quiere poner en valor los altos estándares de calidad europeos y los sistemas productivos vinculados al Jamón, de una forma emocional y con carácter, y que la forma de producirlo y comerlo se entienda con la misma pasión con la que

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.

Ham Passion TOUR



productores, industriales, comercializadores y restauradores trabajan con este manjar gastronómico, según han destacado responsables de **Jamones Ibéricos de España**.

El Jamón Ibérico es uno de los productos estrella de la dieta mediterránea, reconocida como patrimonio cultural inmaterial por la **UNESCO**.

Dentro del Modelo Europeo de Producción, uno de los puntos vitales es la **seguridad alimentaria**. La garantía definitiva para el consumidor la aporta la trazabilidad del producto que va *de la dehesa a la mesa*. Europa es pionera en programas de trazabilidad y el Jamón Ibérico cuenta con un sistema digital que garantiza que todo el producto que sale al mercado europeo llega con las máximas garantías de seguridad, calidad y trazabilidad.

Próxima parada: Reino Unido

Las acciones promocionales, que cuentan con el respaldo financiero de la UE, recalarán el próximo mes de noviembre en el Reino Unido. Así, en la **Escuela de Hostelería de Londres** (University of West London) se ha programado para noviembre una masterclass dirigida a chefs, prensa especializada y alumnos británicos que se convertirán en futuras estrellas de la cocina británica.

Por su parte, el “road show” tendrá su parada en este mismo mes en el centro comercial más grande del mundo, el **Westfield London** (del 6 al 10 de noviembre) y en la cultural ciudad de **Liverpool**, posteriormente. De esta forma, el moderno ‘Ham Truck’ llevará el lema de la campaña, ‘**El Jamón, la pasión de Europa**’, a los consumidores británicos.

Sobre ASICI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 90% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 90% 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.

Contacto:

Jesús Pérez (director de Comunicación ASICI)
comunicacion@asici.es +34 675 760 490

Ginés Mena: gines.mena@tactics.es

Tel. +34 649 20 61 85

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.



Ham Passion TOUR



Óscar Westermeyer: oscar.westermeyer@tactics.es

Tel. +34 620 23 32 86

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.

