



*Ham Passion Tour trabaja en la consolidación del Ibérico en los mercados internacionales*

## El Jamón Ibérico, el “*delicatessen*” que conquista Francia

- **Workshops con estudiantes y profesionales de Hostelería y con medios de comunicación, y un curso intensivo de corte de Jamón Ibérico para intentar integrarlo en la formación reglada francesa han sido algunas de las actividades programadas por Jamones Ibéricos de España en París**
- **Al mismo tiempo, un “Roadshow” muestra las bondades gastronómicas de este saludable alimento de la Dieta Mediterránea y una revolucionaria APP ayudará al consumidor francés a reconocer las categorías del producto**
- **Francia se ha consolidado como el principal importador de jamones y paletas curadas españolas. Según los datos del ICEX, en 2018 aumentaron las exportaciones a Francia un 14,5%, hasta superar los 100 millones de euros.**

(Sept 2019). París se ha convertido en uno de los grandes epicentros de la campaña "Ham Passion Tour" organizada por "Jamones Ibéricos de España" –la marca de la **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)**- y la Unión Europea (UE) por segundo año, que abarcará 25.000 kilómetros en toda Europa y se detendrá en 24 ciudades hasta 2020 para descubrir y resaltar las virtudes de este producto de alta calidad basado en un modelo de producción sostenible, donde la seguridad alimentaria, el bienestar animal, la trazabilidad y el respeto al medio ambiente son los pilares diferenciadores.

**Jamones Ibéricos de España** programó el pasado 30 de septiembre un curso intensivo de corte en el Liceo François Rabelais de Dugny, con la participación de alumnos y profesores de diferentes escuelas de la cocina de la *Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme* y otros profesionales externos, con el objetivo de “crear el interés de los profesores e integrar esta formación en más Escuelas de Hostelería. Es fundamental promover el corte de Jamón Ibérico y que entre en los mejores centros de Francia”, ha subrayado el presidente de **ASICI, Antonio Prieto**.

Asimismo, ASICI desarrolló el 1 de octubre un encuentro o workshop con medios de comunicación en un lugar emblemático como **Le Miroir en Melia La Défense**, con la Torre Eiffel y el skyline parisino de fondo, para conocer las bondades de un producto gourmet único en el mundo, disfrutar de una degustación sensorial de Jamón Ibérico de la mano de experimentados técnicos del mundo de la investigación, y degustar un menú con el Jamón Ibérico como protagonista inspirado en la cocina franco-mediterránea a cargo del chef belga-español Patricio de Diego de la Vega (*Le Miroir*).

El 2 de octubre, la campaña llegó al *Lycée Jean Drouant*. El Ham Passion Tour repite una de las ubicaciones escogidas ya durante el primer año de campaña ante el interés generado entre los alumnos y educadores. Una jornada muy completa de formación en torno al Jamón Ibérico y su



cultura en esta Escuela de hostelería

Mientras tanto, el moderno “**Ham Truck**” o camión itinerante sigue divulgando por segundo año la excelencia del Jamón Ibérico. Tras partir de **Madrid** (feria Meat Attraction) y recalar en **San Sebastián** (durante el Festival Internacional de Cine), del 1 al 3 de octubre recala en **Lyon** y, del 5 al 7 de octubre, llega a **París**, antes de continuar su viaje por **Hamburgo, Berlín, Londres y Manchester**.

Los responsables de la Interprofesional muestran durante este recorrido la gran acogida que ha tenido la revolucionaria **APP para dispositivos móviles, “Ibérico”**, que han diseñado para recoger la información de más 60 millones de Jamones y Paletas ibéricos identificadas con precintos. Gracias a la aplicación, el consumidor puede consultar la trazabilidad de las piezas en base a la información registrada en **ITACA**, y verificar que el producto cumple con la normativa vigente. Esta aplicación, gratuita e interactiva, ha obtenido más de 19.000 descargas con las que los usuarios han realizado 150.000 lecturas de precintos.

Francia es un gran consumidor de productos cárnicos con una industria establecida y reconocida y demandantes muy exigentes. Se trata de un mercado muy maduro con público que exigen productos de alta calidad o gourmet, que están preocupados por la salud y la nutrición, lo que abre grandes expectativas de comercialización para el Jamón Ibérico y derivados del Cerdo Ibérico gracias al extraordinario sabor y a los beneficios que aporta para la salud.

**Francia se ha consolidado como el principal importador de jamones y paletas curadas españolas. Según los datos del ICEX, en 2018 aumentaron las exportaciones a Francia un 14,5%, hasta superar los 100 millones de euros.**

**La campaña “Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa” 2018-2020**, con un presupuesto de casi **6 millones de euros**, está permitiendo avanzar en la consolidación del producto en mercados estratégicos como Francia, Alemania o Reino Unido, además de en España. Sólo en el primer año de campaña, los mensajes han llegado a más de 200 millones de consumidores potenciales, logrando más de 50 millones impactos en medios de comunicación, superando en más del 165% los objetivos iniciales marcados.

## Cómo reconocer un Jamón Ibérico

Son Ibéricos los Jamones o Paletas que llevan alguno de estos cuatro precintos de Norma, no hay lugar para la duda. El precinto debe ser de uno de estos 4 colores e incluir el logo de ASICI.

- El **precinto negro** es del Jamón de Bellota 100% Ibérico, procedente de un animal 100% ibérico, cuyos padres son 100% de Raza Ibérica inscritos en el Libro Genealógico; criado en libertad en la dehesa y alimentado, en su etapa de engorde, de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.
- El **precinto rojo** es del Jamón de Bellota Ibérico, procedente de animales 75% ó 50% de raza ibérica, que viven libres en la dehesa y son alimentados de bellotas y otros recursos del campo en su etapa de engorde.
- El **precinto verde** identifica el Jamón de Cebo de Campo, que puede proceder de ejemplares 100% ibéricos o 75% ó 50% de raza ibérica, alimentados con piensos de cereales y leguminosas y con hierbas del campo.



# Ham Passion TOUR



- El **precinto blanco** identifica al Jamón de Cebo que puede proceder de ejemplares del 100% ibéricos o 75% ó 50% raza ibérica, alimentados en granjas a base de piensos de cereales y leguminosas.

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.