



Comunicado de Prensa

El Jamón Ibérico, referencia gastronómica para los futuros chefs vascos

Los estudiantes de hostelería serán los prescriptores del mañana de uno de los alimentos estrella de la Dieta Mediterránea

(nov de 2018).- **Jamones Ibéricos de España** y la **Unión Europea** han organizado este lunes 19 de noviembre clases magistrales de uno de los productos estrella de la gastronomía española, el Jamón Ibérico, para alumnos y profesionales de la **Escuela Superior de Hostelería de Bilbao**, ante la presencia del presidente y del director de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (**Asici**), **Francisco Javier Morato** y **Andrés Paredes**, respectivamente, así como de **Manuel González**, director técnico, y **Jesús Pérez**, director de Comunicación.

En este contexto, maestros cortadores han realizado una exhibición del arte del corte -elemento fundamental para poder disfrutar del Jamón Ibérico en todo su esplendor, con su sabor y aroma inconfundible- ante los futuros chefs, invitándoles a convertirse en grandes prescriptores.

Con esta actividad, enmarcada en el programa de promoción “**El Jamón, la pasión de Europa**”, el sector ibérico pretende mostrar la versatilidad del producto y los altos estándares de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria del Jamón Ibérico, uno de los referentes gastronómicos de la **Dieta Mediterránea**.

Road show

Por su parte, un moderno “**ham truck**” o camión itinerante divulga del 20 al 24 de noviembre las bondades de los Jamones Ibéricos entre los consumidores, con maestros cortadores en su interior. La acción se desarrolla en el **centro comercial Artea**, que está ubicado en la denominada Margen Derecha del Nervión, en el municipio de Leioa, lindando con la vecina **Getxo**.

Una ruta de más de 25.000 kilómetros

La campaña “**Ham Passion Tour**”, dotada con casi **6 millones de euros**, está recorriendo 25.000 kilómetros para aumentar el reconocimiento del Jamón Ibérico en Europa y en México hasta 2020. En **Europa**, las acciones combinan un “**road show**”, con un “**ham truck**” o camión que divulga el producto entre los

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



consumidores europeos, junto a diversas acciones como las realizadas en las principales escuelas de hostelería de vanguardia. En **México**, la difusión tiene a centros comerciales, tiendas gourmet y restaurantes de la capital como principales protagonistas de la campaña.

De esta forma, el Jamón Ibérico ha llegado, gracias al **Ham Passion Tour**, al corazón de las principales ciudades europeas, que están descubriendo nuestro tesoro gastronómico. Este innovador programa centrado en **España, Francia, Alemania y Reino Unido, además de en México**, está dando a conocer las bondades de los Jamones Ibéricos de España en ámbitos como la **seguridad alimentaria, la trazabilidad, el etiquetado, la autenticidad de un producto milenario europeo, aspectos nutricionales y sanitarios o el respeto al bienestar animal**, haciendo hincapié asimismo en la importancia de la **sostenibilidad medioambiental**.

En cifras

La **Interprofesional del Cerdo Ibérico** integra hoy a 16.416 explotaciones ganaderas, 80 mataderos de España y Portugal, y más de 500 empresas (elaboradoras/transformadoras) que en el último año han identificado con precintos de Norma casi 13 millones de Jamones y Paletas. Solo en 2017, en España se consumieron casi 14.730,21 toneladas de Jamones y Paletas ibéricas por valor de más de 430 millones euros, según datos del Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La internacionalización es una de las prioridades del sector, con crecientes exportaciones a la UE, México, EEUU y sudeste asiático.

El **#HamPassionTour** es el fiel reflejo de la **decidida del sector Ibérico por la Internacionalización de un producto emblemático de la gastronomía española que ayudará a aumentar la comercialización, competitividad y el crecimiento del sector, generando oportunidades de negocio y de acceso a nuevos mercados en la UE y en Terceros Países.**

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 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.

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



Más información

Ginés Mena (+ 34 649 20 61 85) gines.mena@tactics.es

Oscar Westermeyer (+34 620 23 32 86) oscar.westermeyer@tactics.es

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.

