



HAM PASSION TOUR: EL JAMÓN LA PASIÓN DE EUROPA

El Ham Truck lleva la cultura del Jamón Ibérico, joya de la gastronomía mediterránea, al corazón de Liverpool

- La campaña “Ham Pasión Tour” recorrerá 25.000 kilómetros por 24 ciudades de toda Europa hasta el año 2020
- Del 13 al 17 de noviembre, un road show mostrará las cualidades gastronómicas del producto en la ciudad del pop. Maestros cortadores difundirán un arte con siglos de tradición

(nov 2018) **Liverpool**, capital del pop, de grupos legendarios como los Beatles e, incluso, declarada como la primera ciudad de la música inglesa por la Unesco, ha sido uno de los puntos escogidos por el **Ham Passion Tour** para difundir las características que convierten al Jamón Ibérico en un símbolo de la cultura gastronómica europea. Esta campaña, que recorrerá 25.000 kilómetros por toda Europa y 24 ciudades hasta 2020 bajo el lema “**El Jamón la Pasión de Europa**”, ha mostrado, además, el arte del corte como uno de los principales factores que permite disfrutar plenamente de su aroma, textura inconfundible y sabor, así como detalles clave vinculados con el sistema europeo de producción tales como la seguridad alimentaria, la trazabilidad, el bienestar animal, el etiquetado o aspectos nutricionales y sanitarios, entre otros.

Un moderno “**Ham Truck**”, con cortadores profesionales en su interior, ha divulgado las bondades de este saludable producto de la Dieta Mediterránea en el **Liverpool One**, entre el **13 y el 15 de noviembre**. Posteriormente, se desplazará hasta **Church Street, del 16 al 17** de este mismo mes.

La acción se enmarca en la campaña de información impulsada por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), bajo la marca **Jamones Ibéricos de España**, con el respaldo de la UE, que también incluyó acciones en *Londres* a principios de noviembre. La campaña “**Ham Pasión Tour**” es un innovador programa de información y promoción para los mercados de **España, Francia, Alemania, Reino Unido y México**.

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



Ham Passion
TOUR

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 han identificado casi 13 millones de Jamones y Paletas en 2017.

La cifra de negocio del Ibérico supera los **1.300 millones** de euros, un dato más importante aún si cabe, el sector Ibérico está vinculado al medio rural, potencia el empleo y asegura su futuro; dinamiza la economía de los pueblos y contribuye a fijar habitantes en un entorno en riesgo de despoblación especialmente en España. Pero nuestro Jamón es mucho más que eso, es seguridad alimentaria, trazabilidad, etiquetado y bienestar animal.

Es todo un ejemplo de sostenibilidad, de equilibrio entre el respeto al medio ambiente y la explotación sostenible de los recursos naturales. Todo un ejemplo de buen hacer de un sector estrechamente conectado con las mejores dehesas, campos y granjas, y cuyo sistema de producción se enmarca dentro del Modelo de Producción Europeo y su programa “Del campo a la Mesa”.

El mercado británico

Reino Unido cuenta con una amplia gama de productos importados de todo el mundo. Es un mercado maduro, sofisticado y exigente, con una alta competencia y, a su vez, un destino estratégico muy importante para los Jamones europeos, ya que no existe producción local. Se trata de un país eminentemente importador de productos alimentarios. En los últimos cinco años, las exportaciones de Jamón y Paleta al Reino Unido aumentaron en valor un 175,6%, hasta más de **19 millones de euros** en 2017.