



“Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo” impulsa el primer Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) continúa realizando actividades de proyección mundial que permiten avanzar en la internacionalización del Ibérico

El ganador del certamen tendrá la posibilidad de participar en alguna de las acciones promocionales impulsadas por la Interprofesional, con el apoyo de la Unión Europea

ASICI, en el marco de la campaña europea “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, se ha marcado el objetivo de formar a más de 1.000 cortadores por todo el mundo en los próximos tres años

En Madrid, a 15 de septiembre de 2021. El XI Congreso Mundial del Jamón y la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ) organizan el primer Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico, con el patrocinio oficial de la campaña europea de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) "Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo".

Profesionales del sector de cualquier parte del mundo podrán inscribirse antes del 12 de octubre a las 23.59 horas. Los participantes solo deben rellenar sus datos, explicando trayectoria o experiencia y adjuntando un vídeo máximo de 2 minutos, en el que tendrá que exponer cómo practica el tercer corte, así como explicar por qué lo corta así y puntos fuertes o claves de su propuesta. A través de este link se puede acceder al formulario: <http://www.congresomundialdeljamon.es/bases-del-concurso/>

El concurso constará de dos fases: una primera con una votación online de los vídeos enviados, de la que se obtendrán 10 semifinalistas. Esta votación online tendrá lugar del 25 de octubre al 7 de noviembre. De los 10 semifinalistas elegidos por votación popular, un jurado profesional designado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ) elegirá a los 4 finalistas.

Los 4 finalistas medirán su destreza en un concurso presencial en Madrid, el próximo 30 de noviembre de 2021, en el que tendrán que cortar y preparar un Jamón Ibérico para que el jurado valore la técnica del tercer corte y remate del Jamón. El jurado evaluará el rendimiento, técnica de corte y el aspecto sensorial del proceso. Se premiará al profesional del corte que ejecute el remate de un Jamón Ibérico teniendo en cuenta que su finalidad es alcanzar el equilibrio entre rendimiento, técnica de corte y aspecto.



El vencedor tendrá la posibilidad de impartir una masterclass en el marco del XI Congreso Mundial del Jamón, retransmitida por "Jamon Lovers", y participará en alguna de las acciones de promoción de la campaña “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI con el apoyo de la UE, además de la obtención de un diploma a cargo de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ).

En este contexto, la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) sigue planificando e impulsando actividades de divulgación y formación como talleres educativos, masterclasses o workshops que permiten avanzar en la internacionalización del Jamón Ibérico en los mercados objetivo (Francia, Alemania, México o China, además de España) del programa de promoción europeo más importante realizado por el sector Ibérico en su historia: “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”.

“Esta campaña marcará un antes y un después en la historia de nuestro sector porque el Ibérico va a dar un enorme salto en su imparable internacionalización, no sólo en mercados más consolidados europeos sino en terceros países como México o China, donde esperamos que el ritmo de crecimiento de la comercialización sea exponencial en los próximos años”, afirma el presidente de ASICI, Antonio Prieto. “Queremos formar a más de 1.000 cortadores de Jamón Europeo por el mundo, y posicionar el producto en los 1.000 restaurantes más importantes del panorama actual”.

“Jamones Ibéricos, Embajadores de Europa en el Mundo” (2021-2023) es un ambicioso proyecto de formación, educación e información en torno al Jamón Ibérico que pretende consolidar el posicionamiento internacional de este emblema culinario como alimento de culto y faro de referencia para el sector agroalimentario español y europeo. Iniciativas como esta ponen en valor la calidad de los Jamones Ibéricos, incrementando su conocimiento diferencial y el de sus atributos como garantías para seguir traspasando fronteras y aumentar la comercialización, competitividad y el crecimiento del sector, generando oportunidades de negocio y de acceso a nuevos mercados.

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.