JAMONES IBÉRICOS de España
EMBAJADORES
DE EUROPA
EN EL MUNDO

Pressemitteilung

"Spaniens iberischer Schinken, Botschafter Europas in der Welt" feiert die II. Auflage des Internationalen Wettbewerbs zum Schneiden von iberischem Schinken in Paris

- **Das Iberian Pig Interprofessional (ASICI) fördert mit Unterstützung der EU und durch die Kampagne „Iberischer Schinken aus Spanien, Botschafter Europas in der Welt“ die II. Ausgabe des Internationalen Iberischen Schinkenschneidewettbewerbs für Schüler des Gastgewerbes**
- **Das große Finale im Le Méridien Etoile de París brachte 10 der besten Studenten der professionellen Workshops zusammen, die im letzten Jahr an den wichtigsten Hotelfachschulen von Barcelona, Paris und Berlin rund um den iberischen Schinken und die Kunst des Schneidens durchgeführt wurden, und krönte den Spanier Maic Rovira als die “Bester iberischer Schinkenschneider”**
- **Diese Aktivität, die in die europäischen Werbekampagne des iberischen Schinkens eingebettet ist, hat als Hauptzweck die Bekanntmachung und Förderung der Arbeit des professionellen Zuschnitts und die Weitergabe der charakteristischen Eigenschaften des iberischen Schinkens**

Madrid, März 2023.- Iberischer Schinken hat bereits seinen neuen **"Besten iberischen Schinkenschneider"** . Der katalanische Maic Rovira wurde zum großen Gewinner der II. Ausgabe des Internationalen Finales des iberischen Schinkenschneidens 2023 für Studenten der Hospitality Schools gekrönt, das in Le Méridien stattfand Etoile de Paris. Die Veranstaltung, die von der **Iberian Pig Interprofessional (ASICI) mit Unterstützung der EU und durch die Kampagne "Ibérico Hams from Spain, Ambassadors of Europe in the World" gefördert wird,** versucht, die Figur des professionellen Kutters in einem internationalen Kontext aufzuwerten als Mittel zur Verbreitung der Kultur des iberischen Schinkens.

„Ich bin sehr glücklich und stolz, hier zu sein und meine Schule durch ein Produkt wie unseres, den iberischen Schinken, zu vertreten“, sagte **Maic Rovira** nach Erhalt der Auszeichnung, der auch die Qualitäten des Produkts würdigen wollte: „Wir haben das Glück zu haben ein so emblematisches Produkt in unserer Gastronomie. Wir sprechen von einem einzigartigen Produkt von ausgezeichneter Qualität, dessen Vielseitigkeit uns unendliche Möglichkeiten bietet, wodurch es sehr einfach ist, damit zu arbeiten“, sagt er.

Maic Rovira von der Hoffman-Schule in Barcelona schlug seinen Schulkameraden Albert Llibre und David Ruhnkem von der OSZ - Gastgewerbeschule Brillat-Savarin-Schule in Berlin, die mit dem zweiten bzw. dritten Preis ausgezeichnet wurden. Für ihre Auswahl hat die technische Leitung des Wettbewerbs unter der Leitung von Jesús Pérez Aguilar, Kommunikationsdirektor von ASICI, einige anspruchsvolle Tests in Bezug auf den Schnitt, die Ästhetik des Cutters, die Präsentation, das Gewicht oder die Kreativität der Gerichte, mit denen die Teilnehmer konfrontiert wurden, auferlegt Beherrschung und Entschlossenheit für mehr als zwei Stunden.

Der Wettbewerb bestand aus einem praktischen Test, der in 2 Phasen unterteilt war, eine erste konzentrierte sich auf das Schneiden und Präsentieren von 10 Tellern und das Wiegen von 3

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.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.
ENJOY IT'S FROM EUROPE

100-Gramm-Tellern; und eine zweite, bei der der Schnitt und die Präsentation eines kreativen kostenlosen Gerichts bewertet wurden. In der ersten Phase, um den Sieger zu küren, wurden Aspekte wie die Kontur des Stücks, der Stil, die Sauberkeit, die Geradlinigkeit, die Größe der Scheibe oder die Präsentation des Gerichts bewertet. Beim freien Teller wurden Aspekte wie Kreativität, Platzierung oder Gestaltung des Gerichts bewertet, sowie seine Verteidigung, Erklärung und/oder Präsentation durch seinen Autor.

Die Expertenjury bestand aus Jesús Pérez, dem Koch mit einem Michelin-Stern und Botschafter des iberischen Schinkens in Frankreich, Amandine Chaignot , der französische Sylvain- Meisterschneider Focaud und der Direktor der Hotelfachschule Jean Drouant in Paris, Ludovic Robar. Laut Pérez „ist das Engagement für die Ausbildung eine der strategischen Säulen der internationalen Werbekampagnen, die der Interprofessional in den letzten Jahren durchgeführt hat. Das Ziel ist nichts anderes, als die Figur des Cutters als einen der besten Verschreiber unseres Produkts zu bewerten, da sie in vielen Fällen diejenigen sind, die die unterschiedlichen Werte des Iberico an den Endverbraucher weitergeben. er bejaht.

Drei Hospitality Schools, zehn Teilnehmer und ein einziger Gewinner

Brillat Hospitality Schools abgehalten wurden. Savarin in Berlin, Lycee Jean Drouant in Paris und der Hofmann School in Barcelona im vergangenen Jahr. Von den Studenten, die an diesen Trainingszyklen teilnahmen, wurden nur die besten von ihnen ausgewählt, um am großen Finale in Paris teilzunehmen. Laut Ludovic Robar „ist diese Art von Wettbewerb eine großartige Idee, um mehr Interesse für den iberischen Schinken zu wecken, stellt die Hauptfigur des Schinkenschneiders in den Mittelpunkt und trägt spürbar zur Verbreitung des Produktwissens und seiner Werte bei “.

Amandine Chaignot seinerseits wollte die Notwendigkeit einer solchen Aktion einschätzen, um das Produkt vor allem für die Jüngsten gründlich kennenzulernen: „Es ist eine großartige Gelegenheit für sie, sich auf die Probe zu stellen und zu lernen, mit einem zu arbeiten Produkt so einzigartig wie der iberische Schinken und das so viel Potenzial in unserer Gastronomie hat. Ich als Koch genieße es sehr in meiner Küche. Ich liebe all die Möglichkeiten, die es bietet.“

Die Bedeutung der Ausbildung für eine Branche, die nicht aufhört zu wachsen

Diese Schulungsmaßnahmen zielen darauf ab, neben der Bekanntmachung und Förderung der Arbeit des professionellen Zuschnitts und der Übertragung der charakteristischen und einzigartigen Eigenschaften des iberischen Schinkens, die besten Zuschnitte in Europa und der Welt zu identifizieren, um ihre Kultur überall zu verbreiten.

Für den iberischen Sektor ist diese Art der Schulung von wesentlicher Bedeutung, da sie wesentlich zu seinem Wachstum und seiner internationalen Entwicklung beiträgt und somit zu einem wesentlichen Mittel zur Verbreitung und Förderung dieses einzigartigen Gourmetprodukts in Europa und der Welt wird. Erwähnenswert ist auch die Figur des Schneidermeisters, die auf allen Konferenzen sehr präsent ist, da sie dazu beiträgt, die Bedeutung eines der in den letzten Jahren am stärksten gewachsenen Berufe zu vermitteln. Die Figur des Cutters, die zu einem der besten Verschreiber geworden ist, trägt zur Verbreitung des Universums des iberischen Schinkens in allen Teilen der Welt bei.

Über ASCI

Die Iberian Pig Interprofessional Association (ASICI) ist eine gemeinnützige Agrifood Interprofessional Organization (OIA), in der mehr als 95 % der Organisationen in der Produktionsbranche (Tierzüchter) und mehr als 95 % der Transformationsbranche

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.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA
CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA
LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.
ENJOY IT'S FROM EUROPE

(Industrie) vertreten sind Iberisches Schwein. Sie wurde 1992 gegründet und 1999 vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung als branchenübergreifende Agrar- und Ernährungsorganisation für den iberischen Schweinesektor anerkannt.

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.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE