

presione soltar

“Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo” celebra la II edición del Concurso Internacional de Loncheado de Jamón Ibérico en París

- La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la UE y a través de la campaña “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsa la II edición del Concurso Internacional de Loncheado de Jamón Ibérico para estudiantes de hostelería
- La gran final de Le Méridien Etoile de París reunió a 10 de los mejores alumnos de los talleres profesionales realizados el año pasado en torno al jamón ibérico y el arte de cortar en las más importantes escuelas de hostelería de Barcelona, París y Berlín, y coronó al español Maic Rovira como el “Mejor Cortador de Jamón Ibérico”
- Esta actividad, que se enmarca en la campaña de promoción europea del jamón ibérico, tiene como objetivo principal la divulgación y promoción del trabajo del corte profesional y la transmisión de las características del jamón ibérico.

Madrid, marzo de 2023.- El jamón ibérico ya tiene su nuevo “Mejor Cortafiambres Ibérico”. La catalana Maic Rovira se coronó como gran ganadora de la II edición de la Final Internacional de Loncheado de Jamón Ibérico 2023 para Estudiantes de Escuelas de Hostelería, celebrada en Le Méridien Etoile de París. El evento, **promovido por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) con el apoyo de la UE y a través de la campaña "Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo", busca promover la figura** del cortador profesional en un contexto internacional como un medio para difundir la cultura del jamón ibérico.

“Estoy muy contenta y orgullosa de estar aquí y de representar a mi escuela con un producto como el nuestro, el jamón ibérico”, dijo **Maic Rovira** tras recibir el galardón, quien también quiso reconocer las cualidades del producto: “Tenemos la suerte de contar con un producto tan emblemático en nuestra gastronomía. Hablamos de un producto único, de excelente calidad, cuya versatilidad nos brinda infinitas posibilidades, haciéndolo muy fácil de trabajar”, dice.

Maic Rovira de la Hoffman School de Barcelona venció a sus compañeros Albert Llibre y David Ruhnkem de la OSZ - Hospitality School Brillat-Savarin School de Berlín, que obtuvieron el segundo y tercer premio respectivamente. Para su selección, la dirección técnica del concurso, encabezada por Jesús Pérez Aguilar, Director de Comunicación de ASICI, realizó unas exigentes pruebas en cuanto al corte, la estética del cortador, la presentación, el peso o la creatividad de los platos. que los participantes se enfrentaron, impusieron medida y determinación durante más de dos horas.

La competición consistió en una prueba práctica dividida en 2 fases, una primera centrada en cortar y presentar 10 platos y pesar 3 platos de 100 gramos; y un segundo que juzga el corte y la presentación de un plato complementario creativo. En la primera fase, para elegir al ganador, se evaluaron aspectos como el contorno de la pieza, el estilo, la limpieza, la rectitud, el tamaño de la loncha o la presentación del plato. El plato libre fue evaluado en aspectos como la creatividad, colocación o diseño del plato, así como su defensa, explicación y/o presentación por parte de su autor.

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.

El jurado de expertos estuvo formado por Jesús Pérez, el chef con estrella Michelin y embajador del jamón ibérico en Francia, Amandine Chaignot, el maestro sastre francés Sylvain Focaud y el director de la Escuela de Hostelería Jean Drouant de París, Ludovic Robar. Según Pérez, “La apuesta por la formación es uno de los pilares estratégicos de las campañas de publicidad internacional que la Interprofesional ha llevado a cabo en los últimos años. El objetivo no es otro que poner en valor la figura del cortador como uno de los mejores prescriptores de nuestro producto, ya que en muchos casos son ellos quienes transmiten los diferentes valores del ibérico al consumidor final. el está de acuerdo.

Tres escuelas de hostelería, diez participantes y un único ganador

Se llevaron a cabo las Escuelas de Hospitalidad Brillat. Savarin en Berlín, Lycee Jean Drouant en París y la Escuela Hofmann en Barcelona el año pasado. De los alumnos que participaron en estos ciclos formativos, solo los mejores fueron seleccionados para participar en la gran final de París. Según Ludovic Robar, “este tipo de concursos es una gran idea para generar más interés por el jamón ibérico, pone en el punto de mira al protagonista del cortador de jamón y contribuye de forma tangible a la difusión del conocimiento del producto y sus valores”.

Amandine Chaignot ha querido valorar la necesidad de una acción de este tipo para conocer en profundidad el producto, especialmente para los más jóvenes: “Es una gran oportunidad para que se pongan a prueba y aprendan a trabajar con un producto tan singular como el jamón ibérico y que tanto potencial tiene en nuestra gastronomía. Como chef, lo disfruto mucho en mi cocina. Me encantan todas las posibilidades que ofrece.”

La importancia de la educación en una industria que nunca deja de crecer

Estas actividades formativas, además de dar a conocer y promover la labor del despiece profesional y transmitir las cualidades distintivas y únicas del jamón ibérico, tienen como objetivo identificar los mejores cortes de Europa y del mundo con el fin de difundir su cultura por todas partes.

Para el sector ibérico, este tipo de formación es fundamental, ya que contribuye significativamente a su crecimiento y desarrollo internacional, convirtiéndose así en un medio imprescindible para la difusión y promoción de este producto gourmet único en Europa y el mundo. También cabe destacar la figura del maestro sastre, muy presente en todas las jornadas, ya que ayuda a transmitir la importancia de una de las profesiones que más ha crecido en los últimos años. El carácter del cortador, que se ha convertido en uno de los mejores prescriptores, contribuye a extender el universo del jamón ibérico por todos los rincones del mundo.

Acerca de ASCI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas más del 95% de las organizaciones del sector de la producción (criadores de animales) y más del 95% del sector de la transformación (industria) cerdo ibérico. Fue fundada en 1992 y reconocida en 1999 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como la organización intersectorial agroalimentaria del sector del cerdo ibérico.