

## Nota de prensa

# Jamones Ibéricos de España apuesta por la formación como uno de los pilares de crecimiento en los mercados internacionales

- La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) organiza, con el apoyo de la UE, una serie de formaciones en prestigiosas Escuelas de Hostelería europeas con el objetivo de posicionar la cultura del Jamón Ibérico en los mercados internacionales y generar prescriptores de prestigio
- La última formación, llevada a cabo en la Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona, durante los días 17 y 18 de enero, se suma a las ya realizadas en la Escuela Brillat-Savarin-Schule de Berlín y en la 'École Hôtelière de Paris Jean Drouant', a principios del mes de enero
- Tres alumnos, salidos de cada una de estas formaciones, serán seleccionados para participar en la Final Internacional de Corte de Jamón Ibérico que tendrá lugar el próximo mes de marzo en París, y de la que solo uno se alzará como el mejor cortador de Jamón Ibérico

Madrid, enero 2023.- La **Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) junto con la UE**, y a través de la campaña "**Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el mundo**"; apuesta por la formación como uno de los pilares básicos de la expansión del sector en los mercados internacionales. Para ello, se han se llevado a cabo una serie de jornadas formativas exclusivas en ciudades como Berlín, París o Barcelona con el objetivo de poner en valor la calidad del Jamón Ibérico, incrementar su conocimiento diferencial, así como el de sus atributos, y fortalecer la figura del cortador profesional como uno de los mejores prescriptores de los productos Ibéricos.

En este sentido, los pasados 4 y 5 de enero, tuvo lugar la primera serie de estas formaciones en la prestigiosa '**OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin-Schule**' de Berlín, la escuela más grande de Alemania, que cuenta con cerca de 4.000 alumnos. Jürgen Dietrich, director de la escuela, junto con Torsten Habermann, maestro cortador alemán, fueron los encargados de ilustrar a los 45 alumnos sobre las propiedades únicas y distintivas del producto. Según Torsten Habermann, "el Jamón Ibérico se ha convertido en un auténtico exponente de la cultura española y consideramos especialmente necesarias las formaciones para que los futuros chefs y profesionales puedan conocer todos sus atributos y difundirlos por todo el mundo".

La segunda jornada formativa se celebró en París durante los días 9 y 10 de enero en la exclusiva '**École Hôtelière de Paris Jean Drouant**', histórica escuela nacida en 1934 y una de las más importantes de la gastronomía mundial. Dirigida a un total de 45 alumnos, fue inaugurada por Ludovic Robar, director del centro, mientras que el maestro cortador francés Sylvain Foucaud se encargó de la parte práctica. Para él, "una cultura gastronómica como la francesa debe conocer cómo aprovechar uno de los productos más exclusivos de la cocina europea. Francia valora los alimentos de calidad y, sin duda, el Jamón Ibérico es uno de ellos."

Por último, los pasados 17 y 18 de enero se realizó la última de las formaciones internacionales en la prestigiosa **Escuela de Hostelería Hofmann de Barcelona**, dirigida a 32 alumnos, y con la presencia del maestro cortador Roberto González Santalla, quien afirma

que “el cortador de Jamón Ibérico como tal antes no existía ya que pocas personas se especializaban. Ahora cada vez somos más personas las dedicadas en exclusiva al mundo del jamón, y eso es precisamente lo que buscamos con eventos como este, seguir difundiendo la labor del cortador de Jamón Ibérico para que, a través de su profesión, se hagan eco de este arte y, no solo eso, también de la cultura gastronómica europea y española”.

La Escuela de Hostelería Hofmann se ha posicionado internacionalmente desde sus orígenes como un referente, tanto en el sector de la formación culinaria como en el de la gastronomía de nuestro país; y no solo eso, además cuenta con un restaurante con estrella Michelin y más de 20.000 alumnos formados, de los cuales un 50% son internacionales: un ejemplo del éxito y la importancia de esta entidad formativa.

### La importancia de la formación para un sector que no deja de crecer

Para el sector del Ibérico este tipo de formaciones son fundamentales ya que contribuyen de manera importante a su crecimiento y desarrollo internacional, convirtiéndose así en un medio esencial de difusión y promoción de las cualidades diferenciales de este producto gourmet único, en Europa y el mundo. Cabe destacar también la figura del maestro cortador, muy presente en todas las jornadas, ya que contribuye a trasladar la importancia de una de las profesiones que más ha crecido en los últimos años. Convertido en uno de los mejores prescriptores, la figura del cortador contribuye a la difusión de la cultura del Jamón Ibérico en todos los rincones del mundo.

### Competición para convertirse en el mejor cortador de Jamón Ibérico del mundo

Estas acciones formativas buscan, además de exponer la labor del cortador profesional y trasladar los atributos distintivos y únicos del Jamón Ibérico, identificar a los mejores cortadores de Europa, y del mundo. Para ello, se seleccionará a 3 alumnos, salidos de las formaciones en las Escuelas de Hostelería, para participar en la gran **Final Internacional de Corte del Jamón Ibérico**, que tendrá lugar en el mes de marzo en la ‘École Hôtelière de Paris Jean Drouant’ de París.

La presente se corresponde con la segunda edición de este concurso internacional de Corte organizado por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) cuyo propósito principal es, por un lado, seguir ampliando la red de cortadores internacionales de Jamón Ibérico y, por otro, generar prescriptores de prestigio que difundan la cultura del Jamón Ibérico en todo el mundo.

### 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.*