

Nota de prensa

El Jamón Ibérico, refuerza su presencia en el Festival de Cine de San Sebastián

ASICI premia con un Jamón Ibérico al actor Fernando Gil por sus recientes éxitos y su excelente trayectoria

- La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), refuerza su vínculo con el Festival Internacional de Cine de San Sebastián. Una unión que nace de los valores que comparten el certamen y el Jamón Ibérico, su repercusión mundial y su clara proyección internacional como embajadores de la cultura europea y española
- El Festival de San Sebastián se convierte, por décimo año consecutivo, en el escenario perfecto para que el Jamón Ibérico y el séptimo arte, por medio de diferentes catas y demostraciones de corte, conquisten el paladar de todos los asistentes
- En su 71ª edición, la campaña de promoción “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI con el apoyo de la UE, premia al actor Fernando Gil por su excelente trayectoria con la entrega de un Jamón Ibérico

San Sebastián, septiembre 2023. – Los Jamones Ibéricos de España, a través de la campaña “Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el mundo”, impulsada por ASICI junto con la UE, vuelven a ser patrocinadores oficiales de uno de los certámenes cinematográficos más prestigiosos del panorama internacional, el Festival de Cine de San Sebastián, que en su 71º edición vuelve a deslumbrar al público con su matiz único de elegancia, sabor y exclusividad. Por décimo año consecutivo, fortalecemos la alianza creada entre cine y gastronomía, entre las estrellas del celuloide y una de las estrellas de la cocina gourmet: el Jamón Ibérico.

Para Raúl García, presidente de ASICI, "esta colaboración con el Festival es otra manifestación tangible del compromiso que tenemos con la excelencia. En ese sentido, buscamos representar la unión de dos mundos apasionados y creativos como son el Jamón Ibérico y el cine: tanto uno como otro representan una forma de arte que trasciende los sentidos y las emociones, y que son capaces de trasladarnos a los mejores rincones del mundo."

ASICI, en su búsqueda por aunar la excelencia de estas dos formas de arte, y como patrocinador oficial del Festival, ha querido homenajear la brillante trayectoria en la gran pantalla del actor Fernando Gil. En este caso, el presidente de la Interprofesional ha hecho entrega de un Jamón Ibérico al actor español. Fernando Gil, que alcanzó la popularidad por reconocidas series televisivas como ‘Anclados’, la película internacional *Alex's Strip* o la bio-pic ‘Felipe y Letizia’ sobre la vida de los actuales rey y reina de España, además de su papel en la reciente serie ‘Machos Alfa’; se ha declarado “encantado con el regalo y un proclamado fan de este producto”.

Gil, en agradecimiento, comentó que "es todo un orgullo haber sido premiado con esta delicia de nuestra gastronomía, un producto de tal calidad que podría decirse que es como el buen cine: ambos tienen la capacidad de unir a las personas a través de las sensaciones y las emociones al compartirlo en familia o con amigos. He de decir que para mí el Jamón Ibérico es único en todo esto que comento. Así como una película puede emocionarnos, el Jamón

Ibérico es capaz de llevarnos en un viaje de sabores y sensaciones que yo, que desde niño he incluido esta delicia culinaria de forma habitual dentro de mi dieta, me encanta seguir descubriendo, disfrutando de su calidad y sabor únicos".

En ediciones anteriores el galardón recayó en otras figuras destacadas del séptimo arte como Cristina Castaño, Karra Elejalde, Javier Cámara, María León, José Coronado, Ricardo Darín, Los Javis, Santiago Segura, Elena Anaya, Juan Antonio Bayona o Isaki Lacuesta. Todos ellos han recogido el premio con gran agradecimiento y se han rendido ante el emblemático Jamón Ibérico. Este preciado regalo, subraya la rica conexión entre dos formas de arte: el cine, con su poder para contar historias cautivadoras, y el Jamón Ibérico, un auténtico símbolo de tradición y exquisitez española. Ambos, de la mano, encuentran un terreno común en la pasión por la maestría y la creación de experiencias inolvidables.

San Sebastián, escenario perfecto para el Jamón Ibérico

San Sebastián es una ciudad única. Sus bulevares, sus bares de pintxos, sus gentes... y por supuesto su joya de la corona, la playa de la Concha, hacen de este rincón idílico del País Vasco un lugar exquisito. Y es que San Sebastián es cine, y no es para menos. Por esta razón, desde hace más de 70 años la ciudad se convierte en capital del cine y, a su vez, en el escaparate perfecto para la promoción del Jamón Ibérico, tal como demuestra una colaboración que ya va por su décima edición. Como señala el presidente de ASICI, "el Jamón Ibérico y el Festival comparten tanto la excelencia como el reconocimiento del público y una clara vocación internacional".

En este contexto, y en el marco de la 71ª edición del certamen, el Jamón Ibérico estará presente en diferentes espacios, compartiendo con los asistentes al certamen degustaciones de este icono gastronómico que continúa traspasando fronteras allá donde va. **Del 22 al 30 de septiembre de 2023**, maestros en el corte del Jamón Ibérico desplegarán su arte en la Fiesta de Inauguración en el Museo de San Telmo, del mismo modo que lo harán en la ceremonia de clausura en el majestuoso Palacio Miramar. Además, el público disfrutará del Jamón Ibérico en un espacio diferencial que se instalará en el Boulevard, enfrente del Ayuntamiento de San Sebastián, donde el Jamón Ibérico volverá a brillar ante las miles de personas que pasarán diariamente para poder degustarlo de manera gratuita.

La acción en el Zinemaldia se enmarca en la campaña "Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el mundo", impulsada por ASICI, con el apoyo de la UE, y que se ha convertido en el programa de promoción internacional más ambicioso del sector Ibérico. La iniciativa de formación, educación e información en torno al Jamón Ibérico pretende consolidar internacionalmente este producto gourmet único en el mundo, así como mejorar su visibilidad y posicionamiento, poner en valor su calidad e incrementar su conocimiento diferencial y el de sus atributos, características y propuestas de valor como producto de la UE.

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

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

Más información:

Jesús Pérez Aguilar: comunicacion@asici.com (675760490)

Ignacio González: ignacio.gonzalez@thetacticsgroup.com (659503085)



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

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



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.