

Nota de prensa:

La mujer en la alta cocina, símbolo del auge del Jamón Ibérico en la gastronomía francesa

- Los Jamones Ibéricos de España, de la mano de la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), protagoniza un evento enfocado a promover el papel de la mujer en la alta cocina e incrementar el conocimiento diferencial en torno al Ibérico así como su integración en la cultura culinaria del país
- Amandine Chaignot, chef del prestigioso restaurante Poliche de París y embajadora del Jamón Ibérico en Francia, ha liderado un *showcooking* exclusivo dirigido a medios e *influencers* para difundir la versatilidad dentro de la cocina francesa, de uno de los productos más emblemáticos de España y Europa.
- Estas acciones se enmarcan en la campaña de promoción internacional “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI en colaboración con la UE, para mostrar a millones de consumidores el arte, la cultura y tradición detrás de cada Jamón Ibérico

París, octubre 2023.- El Jamón Ibérico, una de las joyas de la gastronomía europea, sigue recorriendo incesantemente algunos de los rincones más exclusivos de las cocinas de todo el mundo. En su búsqueda por seducir a un consumidor exigente, amante de productos de alta calidad y, al mismo tiempo, sostenibles y saludables como es el francés, la figura del profesional de la restauración, con los chefs a la cabeza como prescriptores de excepción para transmitir las excelencias del Jamón Ibérico al consumidor internacional, se convierte en el vehículo perfecto para incrementar el conocimiento diferencial del Ibérico y descubrir sus múltiples atributos que lo definen y diferencian. En este sentido, nadie mejor que Amandine Chaignot, chef del prestigioso restaurante Poulliche y embajadora del Jamón Ibérico en Francia, para realizar un viaje culinario acompañada de un grupo de importantes chefs francesas, con el propósito de integrar a este emblema de la gastronomía europea y española en sus cocinas.

“Soy una gran admiradora de la cultura que existe alrededor del Jamón Ibérico. Cada bocado, cada loncha, es un viaje a través del tiempo y los sentidos. Su sabor cuenta historias de tradición y de calidad. Su versatilidad y su capacidad para enriquecer platos de diversas formas lo convierten en un auténtico tesoro de mi cocina. Por eso es un honor trabajar con este producto tan excepcional y compartir su riqueza con mujeres que están revolucionando la gastronomía”, afirma Amandine.

La Interprofesional, en su apuesta por posicionar el Ibérico y ganar cuota de mercado a nivel internacional a través de la campaña “**Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo**”, impulsada en colaboración con la UE, ha nombrado embajadores del producto a éstos auténticos referentes en los que apoyarse para divulgar al consumidor internacional las diversas posibilidades del Ibérico en la gastronomía y despertar en ellos el “Sentido Ibérico”, fomentando así la excelencia en la industria alimentaria europea a partir de uno de sus productos estrella.

“Con este proyecto recorreremos 5 países de 3 continentes diferentes para mostrar a millones de personas qué diferencia al Jamón Ibérico del resto de productos curados. Una campaña que se apoya en los chefs, los mayores expertos de la alta cocina y la gastronomía,

como los mejores embajadores de nuestro producto”, afirma Raúl García, presidente de ASICI. Además, en los últimos años, estamos viviendo una revolución por la igualdad que coloca en el punto de mira la importancia de tener referentes femeninos en la alta gastronomía”, afirma Raúl García, presidente de ASICI. “Nuestra labor va, por tanto, encaminada a seguir fomentando la igualdad de oportunidades de nuestro sector y en aquellos relacionados, ya que al fin y al cabo todos los profesionales ligados a nuestro producto son un claro ejemplo de dedicación y maestría, y su contribución es y será siempre esencial para el futuro de nuestro producto”.

Acciones dirigidas a otros chefs, medios de comunicación e *influencers*:

Con la vista puesta en trasladar las características diferenciales que definen al Jamón Ibérico como uno de los mayores exponentes de la Dieta Mediterránea, además de facilitar información sobre el producto y sus numerosas bondades nutricionales, a principios del mes de octubre Amandine Chaignot lideró un evento dirigido a 10 destacadas chefs procedentes de algunos de los restaurantes más prestigiosos de París para que se empaparan con la cultura del Ibérico y conocieran sus aspectos más destacados.

Amandine fue la encargada de elaborar un delicioso menú que fusionaba e integraba perfectamente este alimento gourmet en la cocina tradicional francesa, y que a su vez sirvió de hoja de ruta para que estas chefs pudieran ir conociendo todas sus posibilidades, que son muchas. En este sentido, para despertar el *Sentido Ibérico* de los comensales, Amandine elaboró un tartar de lentejas, acompañado de un buñuelo relleno y un plato a elegir entre un exquisito estofado con chicharro tierno, o una receta original de arroz; todos ellos con el Jamón Ibérico como elemento vertebrador de esta original propuesta.

Días más tarde, la chef embajadora del Jamón Ibérico en Francia lideró otra acción dirigida a medios locales e *influencers* en la ciudad de Lyon que buscaba, a partir de un original *showcooking*, trasladar algunos de los aspectos más destacados de la cultura del Ibérico.

“Este tipo de acciones son primordiales para la apertura de nuevos mercados y la internacionalización de los productos Ibéricos. Además, poder ejecutar este tipo de iniciativas de carácter divulgativo de la mano de Amandine Chaignot es todo un acierto, ya que nadie mejor que ella para compartir con sus compañeras de profesión su historia y el proceso artesanal que culmina en este alimento único, ayudando al consumidor a identificarlo y diferenciarlo”, afirma Raúl García.

Los chefs embajadores del Jamón Ibérico, un claro impulso hacia la diferenciación del Jamón Ibérico

Entender a fondo un alimento es esencial para aprovechar al máximo su potencial. La Interprofesional, consciente de ello, ha priorizado la formación como parte fundamental de su expansión internacional, contribuyendo significativamente a su crecimiento y desarrollo global.

Para sacar el lado Ibérico a los consumidores, se han nombrado varios chefs embajadores con gran prestigio internacional, encabezados por Mario Sandoval (distinguido con dos estrellas Michelin); el alemán Christian Sturm-Willms (con una estrella Michelin); la chef francesa Amandine Chaignot (chef del restaurante Pouliche) y Carlos Gaytán (primer mexicano en recibir una estrella Michelin).

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.

Estos chefs embajadores lideran una “cadena de chefs” en diferentes países para explorar caminos de colaboración que pongan en valor tanto el papel de los chefs como figuras que representan el liderazgo en el mundo culinario, como al Jamón Ibérico como producto de referencia de la gastronomía europea en el exterior.

“Los valores que compartimos, la búsqueda de la excelencia, el amor por la artesanía y por mimar los productos, convierten nuestro vínculo en algo natural. Sois nuestros principales aliados. Por eso, dentro de nuestra campaña, una de las iniciativas más importantes es la de construir una comunidad de chefs Embajadores del Jamón Ibérico por todo el mundo, desde México a China, pasando por Francia y Alemania”, resalta Raúl García.

Francia: un mercado con mucho potencial para el Jamón Ibérico

Gracias a las diferentes acciones de promoción llevadas a cabo en los últimos años, la exportación de jamones curados procedentes de España se ha multiplicado de manera exponencial en los últimos años, llegándose a incrementar en casi un 100% desde el año 2015. Sin ir más lejos, en el año 2022 las exportaciones superaron los 590 millones de euros, con un crecimiento global del 12,29%, al que contribuyó especialmente el crecimiento de China (+30,8%), México (+28,9%) o Estados Unidos (+18,3%), países en los que se encuentra una campaña europea de promoción activa. Sin embargo, Europa sigue siendo el destino preferente de las exportaciones, con Francia y Alemania a la cabeza, aunque con tendencias claramente distintas.

Nuestra cercanía geográfica, la pasión de los franceses por los productos gourmet de alta calidad, han convertido Francia en un mercado clave para los Jamones ibéricos de España. Sin ir más lejos, el país gallo se sitúa como el mercado internacional líder con exportaciones por valor de 122 millones de euros y un incremento del 10,2% en 2022.

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.