

Nota de prensa:

El Jamón Ibérico protagoniza en Sevilla una exclusiva jornada gastronómica de la mano del gran chef Estrella Michelin Mario Sandoval

- La campaña “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo” organiza, en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, una degustación sensorial en torno al Jamón Ibérico dirigida por el prestigioso chef Estrella Michelin Mario Sandoval, quién estuvo acompañado de un grupo de grandes chefs para mostrarnos los atributos que definen y diferencial al Jamón Ibérico
- “Nombre de los tres chefs más reputados que asisten” son algunos de los chefs que han participado en una apasionante jornada gastronómica centrada en la elaboración de propuestas culinarias originales que hicieron gala de la versatilidad de este producto gourmet universal
- Esta acción se enmarca en la campaña de promoción del Ibérico, “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI junto con la UE. Una iniciativa que nace con el propósito de formar e informar sobre los atributos diferenciales del Jamón Ibérico y que pretende elevar su notoriedad y presencia dentro y fuera de nuestras fronteras

Sevilla, diciembre 2023.- El Jamón Ibérico, con su profundo legado, despierta los sentidos y conecta a las personas a través de la apreciación de su belleza, sabor y aroma. La historia y la cultura que rodea al Jamón Ibérico y lo vincula a un territorio, la Península Ibérica, y a sus gentes, su proceso artesanal de elaboración y el paisaje legendario donde se elabora adquiere especial importancia en la culminación de este alimento único. Su singularidad lo ha convertido en símbolo de la gastronomía española y europea y lo ha posicionado como un verdadero exponente de la Dieta Mediterránea y como uno de los productos más deseados en las cocinas gourmet de todo el mundo.

Con la intención de mostrar los atributos diferenciales de este producto gourmet universal, 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”, ha celebrado en Sevilla una espectacular jornada gastronómica liderada por el chef Mario Sandoval, en la que 8 grandes chefs realizaron una “reinterpretación culinaria” del Jamón Ibérico, poniendo en valor la excelencia de un producto que posiciona nuestra gastronomía y nuestra cultura en el panorama internacional.

Mario Sandoval, prestigioso chef con estrella Michelin, y embajador global del Jamón Ibérico, fue el encargado de liderar esta apasionante celebración alrededor de la gastronomía y del Jamón Ibérico, como forma de arte. Durante el evento, los asistentes pudieron disfrutar de unas espectaculares propuestas culinarias originales que hicieron gala de la versatilidad de este producto gourmet universal. En palabras del chef, “el Jamón Ibérico es un producto complejo que, hoy en día, aun me emociona: prolonga los sabores, es punzante en el paladar y siempre me va a acompañar en mi cocina. Con el Jamón Ibérico puedes hacer cualquier cosa, menos no comerlo”.

Entre los destacados chefs que participaron en el gran evento del Jamón Ibérico en Sevilla, se encuentran Raúl Resino, (1 Estrella Michelin), Marcos Nieto (1 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol por su restaurante Cañabota), Fermín López, jefe de cocina de la EHS, Luis Plaza del restaurante La Casa del Tigre, o Fernando Lerma del restaurante Café de Oriente.

El acto fue inaugurado por Raúl García, presidente de la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), quién destacó “la importancia de este tipo de acciones para poner en valor el producto

en la alta cocina”. Además, quiso referirse al “placer que sentimos consumiendo un producto tan especial y diferente, por el que, además, nos conocen en todo el mundo”.

Durante la celebración, se prepararon una serie de exclusivas recetas que completaron un delicioso menú en donde se pudieron degustar múltiples texturas y formas de cocinado de este fantástico manjar. El menú estaba compuesto por las propuestas del chef Mario Sandoval: setas y yema de huevo de corral con pepitoria de Jamón Ibérico, acompañado de Pan con Jamón Ibérico y tomate, y un delicioso buñuelo de sopa castellana y Jamón Ibérico.

Toda una delicia para los medios de comunicación, bloggers, *influencers* y prestigiosos chefs españoles que estuvieron presentes durante la velada, celebrada en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, uno de los espacios gastronómicos de referencia de la capital andaluza; y donde pudieron apreciar los sabores y aromas de los Jamones Ibéricos de España de una manera única e irrepetible.

En los últimos meses, ciudades como Lyon, Múnich o Ciudad de México ya han acogido este tipo de eventos experienciales, a la par que formativos, con gran éxito de participación e interactividad. Para ello se ha contado con influyentes chefs, prescriptores de excepción de este producto gourmet, que han creado menús únicos y vanguardistas en torno al Jamón Ibérico. Estos son: el chef Carlos Gaytán, embajador del Jamón Ibérico en México, el chef alemán con estrella Michelin Christian Sturm-Willms; y Amandine Chaignot, chef del prestigioso restaurante Poliché de París.

Una experiencia multisensorial que despierta todos los sentidos (incluido el Ibérico):

Como bien han señalado los expertos durante la jornada, disfrutar del Jamón Ibérico es, sin duda, una experiencia multisensorial en la que son estimulados secuencialmente los receptores de los sentidos, la vista, el tacto, el gusto y el olfato. De esta forma, si conseguimos transitar por todos nuestros sentidos de forma pausada y agradable, el disfrute está asegurado.

La Interprofesional, a través de la doctora Rosa M^a Valverde, experta en el Jamón Ibérico con 25 años de experiencia como colaboradora del Área de Cárnicos del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, y 15 años como responsable de I+D+i, desarrollo de proyectos y de productos en el área cárnica; nos aporta su visión sobre el producto y la importancia de apreciarlo a través de los sentidos, pasando por la vista, el tacto, olfato y gusto.

Según la doctora, a simple **vista**, *“las lonchas de Jamón Ibérico se distinguen por el color rojo intenso de su magro, que contrasta a la perfección con el blanco nacarado de su grasa. La **textura** resulta sedosa y se funde al tacto, debido a la fluidez de la grasa propia de la raza Ibérica y la fibrosidad del magro. Ese grado de dureza justa relacionada con la fibrosidad e infiltración de la grasa, facilita el masticar y la grasa causa un efecto de sabor estimulante, cubriendo el paladar por completo”*, afirma Rosa García.

Además, como indica, el **sabor** del Jamón Ibérico se define por un equilibrio entre el salado y el dulce, variable según la zona del jamón que se deguste, y un predominio del quinto sabor, **umami** o sabroso. En **nariz**, el Jamón Ibérico se distingue por el característico aroma a curado, junto a notas a frutos secos, frutos secos tostados, corteza de pan y bodega.

Cinco sabores distintos en un único Jamón Ibérico

Otra de sus peculiaridades se encuentra en su sabor, o mejor dicho en sus múltiples sabores. Además del conocido umami que prima en cada uno de los bocados, cada Jamón Ibérico cuenta por sí solo con cinco sabores diferentes, uno por cada una de las cinco partes bien diferenciadas en las que se divide.

“En un mismo Jamón Ibérico podemos encontrar 5 zonas diferentes, con sabores, texturas y aromas diferenciados: maza, babilla, contramaza, punta y jarrete”. En cuanto a las diferencias

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

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

existentes entre ellas, “la **maza** es la zona principal, más atractiva a la vista por el alto grado de grasa infiltrada que presenta, grasa que hace que sus lonchas sean además más jugosas y equilibradas. La **babilla** es la zona más magra, y su curación suele ser mayor al ser una zona más estrecha; al tener menor contenido en grasa, sus lonchas destacan por su sabor intenso”, afirma la doctora.

Para concluir, señala que “la **contramaza** es una zona pequeña y muy similar a la maza, aunque con menos cantidad de grasa lo que hace que sus lonchas resulten más oscuras a la vista y de sabor más prolongado que la maza. Por su parte, la **punta** es considerada como la zona más sabrosa del jamón, al presentar gran cantidad de grasa infiltrada, por lo que en boca presenta un aroma muy intenso y potente. Finalmente, el **jarrete** o **caña**, una zona muy magra y poco grasa, por lo que sus lonchas son fibrosas, de potente aroma a curado”.

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.

Más información:

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

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

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.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

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

