

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

El Jamón Ibérico, patrocinador oficial del prestigioso concurso Koch des Jahres

El Jamón Ibérico cuenta con una presencia destacada en el concurso Koch des Jahres, uno de los certámenes de cocina más prestigiosos del mundo, como patrocinador oficial del certamen y a través de la presencia del producto en la final: dos chefs han elaborado platos con productos Ibéricos como Peter Leibetseder y Simon Scheuerlein

Cada año, más de 400 cocineros de primer nivel compiten por convertirse en el ‘Mejor Cocinero del Año’. En esta ocasión, el chef español Miguel Marqués ha sido proclamado vencedor de ‘Koch des Jahres 2023’

A través de la campaña “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada por ASICI junto con la UE, refuerza su vínculo con el certamen como muestra de su compromiso con la internacionalización del Ibérico y la divulgación de la cultura en torno al Jamón Ibérico

Madrid, noviembre de 2023. El Jamón Ibérico, a través de la campaña de promoción “**Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo**”, impulsada por ASICI y la UE, y que pretende formar, educar e informar en torno a este codiciado producto a través de diferentes acciones, como formaciones o demostraciones de corte; sigue levantando pasiones y buscando su sitio en las cocinas de todo el mundo. En esta ocasión el turno ha sido para Alemania, donde ha desembarcado como colaborador de uno de los certámenes gastronómicos más prestigiosos del panorama internacional: el concurso de cocina **Koch des Jahres** (“Cocinero del año”), cuya final se celebró el pasado **13 de noviembre en Bonn**. Durante los primeros ocho años desde su creación, más de 30 chefs con Estrella Michelin han sido descubiertos, entre ellos **Christian Sturm-Willms**, Embajador del Jamón Ibérico en Alemania.

Un año más, el Jamón Ibérico vuelve a contar con un lugar destacando en el certamen, no solo a través de un punto de degustación de producto, sino también como protagonista de algunas de las recetas elaboradas por los participantes de las rondas previas y durante la Gran Final. De nuevo, diferentes chefs concursaron con platos elaborados con productos Ibéricos, entre los que destacamos la receta de “Langostino Tigre Negro con Jamón Ibérico, Sudachi y Salsa Satey” de Peter Leibetseder, y las “Bolas de pescado Friesenkronen, Castello Blue, Jamón Ibérico e higo de Boiron” de Simon Scheuerlein.

El presidente de ASICI, Raúl García, ha destacado que para el sector del Ibérico “el estrecho vínculo creado como patrocinadores del concurso ‘Cocinero del Año’, de gran relevancia en el panorama gastronómico mundial, no solo refuerza el posicionamiento de los productos Ibéricos en el mercado alemán, también nos une a la Alta Cocina. Un año más, los productos derivados del cerdo Ibérico han tenido un protagonismo especial en el certamen, y en concreto el Jamón Ibérico, nuestro producto estrella. Es un gran avance para nosotros que chefs de la talla y del prestigio de los que compiten en el Koch des Jahres decidan utilizar productos Ibéricos para sus originales creaciones, lo que demuestra su carácter internacional como producto gourmet de altísima calidad”.

Además, García ha hablado de la importancia para el sector de operar en mercados como el alemán: “hablamos de un mercado estratégico para las exportaciones de Jamones y Paletas curados españoles y participar en eventos de esta envergadura no solo contribuye a ampliar la presencia del producto del

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.



país, además de fomentar su conocimiento; sino que también busca despertar un mayor interés y valoración por la singularidad y calidad de nuestra cultura. Un respaldo que no solo fomenta la excelencia gastronómica, sino que proyecta la riqueza y la distinción del Jamón Ibérico a nivel internacional”, añade el presidente de ASICI.

Miguel Marqués se alza con el título de ‘Mejor Cocinero del Año’

Tal y como subrayan los organizadores del certamen, más de 400 talentos de cocina se presentan para alzarse con el título de ‘Mejor Cocinero del Año’, pero solo uno logra hacerse con la victoria. Un largo recorrido que llega a su fin en la mencionada ronda final, en la que los seis finalistas compiten por llevarse el ansiado galardón. Para llegar a la Gran Final, un jurado profesional, conformado por destacados chefs Estrella Michelin, selecciona a cuatro de los finalistas. Dos por cada semifinal celebrada, y que partía con un total de dieciséis participantes. Posteriormente, son los invitados al certamen quienes seleccionan a los denominados ganadores “comodín”, sumándose a los finalistas que competirán en la esta última ronda del certamen “Mejor Cocinero del Año”.

Este año, los seis chefs vencedores y, por tanto, participantes de la Gran Final han sido: **Toni Amer Baqué, segundo chef del restaurante Fácil** del hotel Mandala de Berlín; Entihal Khatib, chef de Partie, restaurante del Leonardo Royal Hotel de Nüremberg; Miguel Marqués, jefe de cocina de Alois By Dallmayr**, en Munich; y Simon Bantle, segundo chef de ‘Epoca’ by Tristan Brandt*, en Zürich.** Por su parte, los denominados ganadores “comodines”, elegidos por los asistentes al certamen, fueron los chefs **Marcel Forster, y Marcel von Winckelmann.**

Una ardua competición que no podía quedarse sin vencedor y que, tras una intensa jornada y una complicada deliberación del jurado, Miguel Marqués se ha alzado como ganador de la final del concurso, y por tanto "Koch des Jahres" (Cocinero del Año) gracias a su delicioso y espectacular menú compuesto por un entrante de cangrejo real con calabaza y espino amarillo; un plato principal creado a partir de los ingredientes sorpresa de la Black Box y, por último, de postre un café de Moak con ciruelas y cardamomo para el postre.

Para la deliberación, este año el concurso **Koch des Jahres** ha vuelto a contar con un jurado de estrella, chefs de **máximo de la talla del prestigioso Dieter Müller, u otros importantes chefs como Michael Torsten, Juan Amador, Oriol Castro, Erik Vilgaard, Sven Wassmer, Sebastián Franco, Martin Klein, Marco Müller y Martina Puigvert Puigdevall.**

Asimismo, la Interprofesional participó junto a ICEX España Exportación e Inversiones en el evento **Spain Fusion Alemania**, un evento celebrado en Bonn del 13 al 14 de noviembre para impulsar la presencia y conocimiento de los productos españoles en Alemania. En este contexto, el Jamón Ibérico fue uno de los grandes protagonistas tanto de la cena de gala con Chefs españoles, como en la Kitchen Party de Koch des Jahres.

Europa, mercado estratégico para el sector Ibérico

Europa sigue siendo claramente el mercado preferente para el Jamón Ibérico. Destacan Francia y Alemania con el **57,6%** de las exportaciones en valor realizadas dentro de la Unión Europea, y el **36,9%** de las exportaciones totales, según datos publicados por el ICEX. Francia se sitúa como el mercado internacional líder con exportaciones por valor de **122 millones de euros** y un incremento del **10,2%** en 2022, seguido de Alemania con más de **95 millones de euros**. A cierta distancia se sitúan Italia, Países Bajos, Bélgica y Portugal, éste último con un crecimiento significativo en el último año del **26%**, completan el elenco de países preferentes de los Jamones y Paletas Curadas españoles.

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

Sobre la campaña:

“Jamones Ibéricos, Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsado por ASICI en colaboración con la UE, es un ambicioso proyecto de formación, educación e información en torno al Jamón Ibérico que pretende consolidar el posicionamiento internacional de este emblema culinario como alimento de culto y faro de referencia para el sector agroalimentario español y europeo. Iniciativas como esta ponen en valor la calidad de los Jamones Ibéricos, incrementando su conocimiento diferencial y el de sus atributos como garantías para seguir traspasando fronteras y aumentar la comercialización, competitividad y el crecimiento del sector, generando oportunidades de negocio y de acceso a nuevos mercados.

En este sentido, para elevar la percepción y reforzar la notoriedad del producto, se impulsan formaciones prácticas en torno al universo del Ibérico y el arte del corte impartidas por experimentados maestros cortadores, sesiones de capacitación que promueven el conocimiento y la valorización de los productos Ibéricos a través de sesiones formativas donde se muestra la historia y los valores diferenciales del Jamón Ibérico y las mejores prácticas en el corte. De hecho, para la Interprofesional, la formación supone uno de los pilares más importantes de la expansión del sector en los mercados internacionales.

Asimismo, con el propósito de visibilizar la versatilidad del Jamón Ibérico y sus diferentes posibilidades dentro de la gastronomía alemana, nuestro chef embajador Christian Sturm Wilms dirige showcookings experienciales para medios de comunicación e influencers, con el Jamón Ibérico como eje vertebrador de una propuesta culinaria que pretende transmitir los valores y características diferenciales de los productos Ibéricos.

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.

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.

