

Nota de prensa

Mert Arman, ganador de la III edición del Concurso Internacional de Corte de “Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo”

- 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 Berlín la III Edición del Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico para alumnos de Escuelas de Hostelería
- La gran final, celebrada en la Escuela Brillant Savarin de Berlín, reunió a los mejores alumnos de los talleres profesionales realizados en el último año en torno al Jamón Ibérico y el Arte del Corte en ciudades como Sevilla, París y Berlín, coronando a Mert Arman como el “Mejor Cortador de Jamón Ibérico”

Berlín, febrero de 2024.- Europa ya cuenta con su nuevo “Mejor Cortador de Jamón Ibérico”. Esta mañana, Mert Arman se ha coronado como el gran ganador de la III edición de la Final Internacional de Corte de Jamón Ibérico 2024 para alumnos de Escuelas de Hostelería celebrada en la Escuela Brillant Savarin de Berlín. El evento, impulsado por 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”, busca poner en valor la figura del cortador profesional en un contexto internacional como medio para difundir la cultura del Jamón Ibérico.

“Estoy muy emocionado y honrado de haber ganado este concurso tan prestigioso. Es todo un sueño como estudiante de hostelería poder demostrar mi habilidad y pasión por el arte del corte de jamón”, afirmó **Mert Arman** tras recibir el premio, quien también quiso poner en valor las cualidades del producto: “me siento muy orgulloso de formar parte de esta cultura del Jamón Ibérico, patrimonio de todos los españoles y que se ha convertido en un referente internacional”, sentencia.

Mert Arman, perteneciente a la escuela de hostelería de Berlín, se impuso a Laura Muñoz y a Ramón Arias, ambos pertenecientes a la escuela de hostelería de Sevilla, quienes fueron galardonados con el segundo y tercer premio respectivamente. Para su selección, la dirección técnica del concurso, encabezada por Jesús Pérez Aguilar, director de comunicación de ASICI, ha impuesto unas exigentes pruebas relacionadas con el corte, estética del cortador, presentación, gramaje o creatividad de los platos que los participantes han afrontado con maestría y determinación durante más de dos horas.

El jurado de expertos estaba formado por Jesús Pérez, el chef con estrella Michelin y embajador de los Jamones Ibéricos en Alemania, Christian Sturm-Willms, el Maestro Cortador alemán Torsten Habermann, y el prestigioso profesor de la Escuela de hostelería de Berlín Brillant Savarin, Nicklas Siebecke. Según Pérez, “la apuesta por la formación es uno de los pilares estratégicos de las campañas de promoción internacionales que viene realizando la Interprofesional en los últimos años. El objetivo no es otro que poner en valor la figura del cortador como uno de los mejores prescriptores de nuestro producto, ya que, en muchos casos, serán ellos quienes transmitan los valores diferenciales del Ibérico al consumidor final”, afirma.

Tres Escuelas de Hostelería, diez participantes y un único vencedor

Cada uno de los 10 participantes del concurso fue seleccionado por su desempeño y destreza demostrada durante las formaciones que se impartieron en las exclusivas escuelas de hostelería Brillant Savarin de Berlín, Lycee Jean Drouant de París y la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, durante el pasado año. De los alumnos que acudieron a estos ciclos formativos, solo los mejores de cada una de ellas fueron seleccionados para participar en la gran final en Berlín. Según Torsten Habermann, “este tipo de competiciones son una gran idea para generar mayor interés en torno al Jamón Ibérico,

El contenido de esta información no constituye una recomendación de inversión. El uso de esta información por parte de los usuarios de la página web de la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

ponen el foco en la figura imprescindible del cortador de Jamón y contribuyen, de manera notoria, en la difusión del conocimiento del producto y de sus valores”.

Christian Sturm-Willms, por su parte, quiso valorar la necesidad de este tipo de acciones para conocer el producto en profundidad, especialmente para los más jóvenes: “es una gran oportunidad para ellos de ponerse a prueba y de aprender a trabajar con un producto tan único como el Jamón Ibérico y que tiene tanto potencial en nuestra gastronomía. Yo, como chef, lo disfruto mucho en mi cocina. Me encanta todas las posibilidades que ofrece”.

Broche final a tres años de exclusivas formaciones:

Durante tres años, la Interprofesional ha buscado mediante estas acciones formativas, además de exponer y promover 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 que sean ellos mismos quienes, con su destreza y conceptos aprendidos durante las formaciones, difundan la cultura del ibérico allá por donde vayan.

Unas formaciones que para el sector han sido fundamentales, ya que contribuyen de manera importante a su crecimiento y desarrollo internacional, convirtiéndose así en un medio esencial de difusión y promoción de este producto gourmet único en Europa y el mundo.

Cabe destacar también la figura del maestro cortador, muy presente a lo largo de toda la campaña, 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 del universo del Jamón Ibérico en todos los rincones del mundo.

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.

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.