

El jamón retoma su protagonismo en Navidad

Se presenta en Madrid la duodécima edición del Congreso Mundial del Jamón que tendrá lugar en Zafra (Badajoz) del 5 al 7 de junio de 2024 y que se ha convertido en el evento más importante del sector y punto de encuentro de todos los profesionales jamoneros a nivel mundial

El Congreso Mundial del Jamón (CMJ), organizado por la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) y la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC), con la colaboración de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) y la Asociación Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (Interporc), ha presentado en Madrid su duodécima edición que tendrá lugar del 5 al 7 de junio de 2024 en Zafra Badajoz.

En 2024 el CMJ, dará especial protagonismo a la dehesa y los productos del ibérico por la ubicación de esta edición en este municipio extremeño. El programa, que contará con más de 30 ponentes nacionales e internacionales, analizará tanto temas técnicos como tecnológicos, pero también de mercado, comunicación e internacionalización, entre otras cuestiones empresariales, esperando congregar a todos los profesionales. En esta duodécima edición, el congreso se consolida como el evento más importante del sector y punto de encuentro de toda la cadena de valor.

Josep Solà, presidente de FECIC; quien también ha participado en este encuentro, ha destacado que el CMJ no solo reúne a los más destacados profesionales de la industria cárnica, sino que también ofrece un espacio de networking para explorar la diversidad y la autenticidad de la cultura gastronómica española. Un marco incomparable para descubrir la artesanía detrás de cada loncha y el arte que envuelve la elaboración del jamón español.

Juan Carlos Tejero, presidente del grupo de Jamoneros de ANICE, ha afirmado "el apoyo de nuestra organización a este congreso durante todos estos años representa el compromiso de ANICE con este sector tan importante en todo el territorio nacional, donde aporta sostenibilidad económica, social y medioambiental, además de contribuir a mantener a la gente en el medio rural.

Por su parte, Juan Carlos Fernández, alcalde de Zafra, ha resaltado la importancia de Zafra por su situación estratégica, "que respira jamón por sus cuatro costados, y que además dispone de un pabellón, dentro de la feria ganadera, que esperan que esté renovado en junio para cerca de 400 personas, y que permite dar satisfacción a eventos de ámbito nacional e internacional como es el CMJ".

La presentación ha concluido, con el deseo en nombre del CMJ de unas felices fiestas a todos los asistentes, y cargadas de jamón, ya que pese a que este 2023 el consumo se ha mantenido estable, los jamoneros se encuentran ilusionados con la campaña de Navidad, que en el caso del ibérico supone el 40% de la producción anual y el 25% del de capa blanca.

Se puede consultar toda la información actualizada en la página web del congreso <http://www.congresomundialdeljamon.com>, o encontrarla en los perfiles del XII Congreso Mundial del Jamón en Instagram, X, Facebook, LinkedIn y YouTube, siempre bajo el hashtag #XIICMJ.

Para más información sobre las modalidades de participación se puede contactar desde ya con la Secretaría Técnica del CMJ llamando al 91 721 79 29 o enviando un email a info@congresomundialdeljamon.es.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

XII Congreso Mundial del Jamón

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>