

El sabor del Jamón Ibérico despierta el "Sentido Ibérico" de los consumidores mexicanos

"Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo", la campaña de promoción internacional más ambiciosa impulsada por el sector Ibérico hasta la fecha, con el apoyo decidido de la UE, desarrollará en México una potente batería de acciones divulgativas y experienciales que situarán al Jamón Ibérico en el "top of mind" de los consumidores aztecas

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la UE, ha presentado la campaña "Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo" en México. Un proyecto mundial de formación, educación e información en torno al Jamón Ibérico que pretende reforzar la capacidad de internacionalización de las empresas del sector, mejorando la visibilidad y posicionamiento de los Jamones Ibéricos en mercados tan relevantes como el mexicano. En este contexto, la ambiciosa iniciativa pretende despertar el "Sentido Ibérico" en 300 millones de consumidores de países tan relevantes como Francia, Alemania, China o España, además de México.

El evento, celebrado en el emblemático restaurante de CDMX Treze con Z, un oasis de paz y sabores, ha contado con la presencia del Embajador de España en México, Juan López-Dóriga, del Ministro Consejero de la Embajada de España en México, Nicolás Díaz-Pache, del Ministro Consejero de la Delegación de la UE en México, Jorge Peydro Aznar, así como de la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación, Guadalupe Díaz, y la Consejera Comercial, Alicia Sánchez, junto al presidente de ASICI, Antonio Prieto, los chefs embajadores de la campaña: Mario Sandoval (cocinero distinguido con dos estrellas Michelin) y Carlos Gaytán (primer chef mexicano en conseguir una estrella Michelin), y medios especializados y expertos gastronómicos mexicanos.

El Embajador de España en México, Juan López-Dóriga, ha destacado que se trata de una iniciativa muy interesante para el sector agroalimentario español y que posiciona al Jamón Ibérico como el mejor embajador de la Marca España en todo el mundo. "Un producto tan especial como el Jamón Ibérico con quien lo vamos a compartir mejor que con nuestros amigos mexicanos que siempre los llevamos en el corazón", ha señalado.

"El Ibérico se encuentra ante un momento estratégico, donde el sector y sus empresas están redoblando esfuerzos e inversiones para posicionar al Jamón Ibérico en los mercados internacionales. La apuesta sectorial será reforzada con el desarrollo de esta campaña de promoción internacional que nos permitirá potenciar mercados como México, donde esperamos que el ritmo de crecimiento de la comercialización sea exponencial en los próximos tres años", ha destacado durante la presentación el presidente de ASICI, Antonio Prieto.

"Queremos despertar en todo el mundo lo que ya muchos sentimos con el Jamón Ibérico: el 'Sentido Ibérico'. Un sentido que nace en la cultura mediterránea, de unir algo tan único como el Jamón Ibérico, y algo tan extraordinario como una forma especial de entender y vivir la vida. Se trata de sentir, compartir y disfrutar. Porque el 'Sentido Ibérico' no se puede describir, solo se puede vivir", expresa

Prieto.

Durante el acto de presentación se han realizado degustaciones sensoriales del producto, además de un showcooking experiencial impartido por los chefs embajadores de la campaña: el mexicano Carlos Gaytán y el español Mario Sandoval. Este último liderará una red internacional de influyentes cocineros embajadores en torno al Ibérico. Prescriptores que se encargarán de acercar las bondades de este manjar al consumidor y avivar en él las sensaciones que transmite. Auténticos referentes internacionales de la alta cocina, que ayudarán a transmitir el origen, la cultura y el arte de vivir que guardan los Jamones Ibéricos.

Carlos Gaytán, el innovador chef mexicano embajador del Jamón Ibérico

En el transcurso del evento, los embajadores de la campaña han intercambiado opiniones y experiencias en torno al Jamón Ibérico y han atendido a los medios. Para Carlos Gaytán (primer mexicano en recibir una estrella Michelin y chef del afamado restaurante Há): “El Jamón Ibérico es un producto sumamente respetado por su cultura, historia y elaboración. Estoy impresionado por el amor y la pasión que le tienen en la cultura española. Es un alimento de altísima calidad, con un proceso de elaboración tan especial que me impacta esa manera tan excepcional de representar a un país entero. Me emociona ser parte de este proyecto y es un honor traer al pueblo mexicano las bondades de un producto excepcional con tanta historia detrás”.

Por su parte, Mario Sandoval (influyente cocinero español que lidera la culinaria de restaurante Coque, distinguido con dos estrellas Michelin) subraya lo mucho que significa ser embajador mundial de este producto gourmet: “En todos los momentos importantes de mi vida , siempre ha estado presente el Jamón Ibérico. Mi madre siempre decía: es fácil distinguir lo bueno de lo malo, pero es más difícil aprender a diferenciar, como ocurre con el Jamón Ibérico, lo bueno de lo excelente”.

Asimismo, Antonio Prieto, presidente de ASICI, ha destacado en su intervención que estas campañas sirven para “consolidar y ampliar el conocimiento y reconocimiento de los Jamones Ibéricos en mercados internacionales como el mexicano, promoviendo el incremento del consumo de nuestros productos y elevando y aumentando su percepción y notoriedad”.

Acciones divulgativas experienciales en torno al ibérico

A lo largo de estas dos semanas se desarrollarán en la capital mexicana ciclos formativos enmarcados en acuerdos estratégicos con la Asociación Mexicana de Restaurantes (organismo que reúne a la élite de los restaurantes de México) en los que a través de catas sensoriales se comunicarán las características diferenciales del producto; “tasting table events” guiadas por prestigiosos chefs que contarán con la presencia de los principales medios lifestyle del país y workshops experienciales para managers de restaurantes, chefs y directores de compra, que se convertirán en vibrantes experiencias gastronómicas en las que se fusionarán los sabores y técnicas culinarias españolas y mexicanas con el Jamón Ibérico como elemento vertebrador de una vanguardista propuesta.

Igualmente, para elevar la percepción y reforzar la notoriedad el producto, se impulsarán demostraciones en vivo del arte del corte impartidas por experimentados maestros cortadores en influyentes restaurantes de la capital azteca, dinimizaciones en puntos de venta y tiendas gourmet, así

como sesiones de capacitación que promueven el conocimiento y la valorización de los productos Ibéricos a través de formaciones sobre el arte, la cultura y la historia del Jamón Ibérico, y que tienen como objetivo poner a disposición de los profesionales, que están en contacto con el consumidor, las herramientas necesarias para transmitir los valores y características diferenciales de los productos Ibéricos; además de potenciar la integración de este producto gourmet en los menús de la elite de los restaurantes mexicanos.

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.

Datos de contacto:

Prensa Tactics
915062860

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Andalucía](#) [Extremadura](#) [Castilla y León](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>