

Chefs internacionales viajan a España para conocer el proceso de elaboración único del Jamón Ibérico

[Multimedia](#)

Un grupo de selectos chefs con estrella Michelin de 5 nacionalidades diferentes (Francia, Alemania, México, España y China) han podido conocer, de la mano de ASICI, el proceso natural y artesanal de elaboración del Jamón Ibérico, el ecosistema único de la Dehesa y el estilo de vida ligado a un producto único

La importancia de la gastronomía no solo radica en que es una de las necesidades fisiológicas más importantes del hombre, habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece. Y es que la gastronomía, además de proporcionar sabores deliciosos y platos únicos, puede hablar de forma indirecta sobre las costumbres y estilos de vida. En este sentido, el Jamón Ibérico entra a formar parte de ese modo de vida vinculado a unas gentes para quienes el producto es mucho más que un alimento, es calidad, sostenibilidad, sabor, disfrute y, sobre todo, es arte.

Cuando el Jamón Ibérico se combina con la gastronomía, el resultado es un viaje sensorial que comienza en el origen de este preciado producto y en el paisaje donde se elabora. Con este fin, la Interprofesional del Cerdo Ibérico ha llevado a cabo, a través de su campaña "Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo", impulsada junto con la UE, una experiencia gastronómica exclusiva enfocada a la difusión del conocimiento sobre el Jamón Ibérico.

En concreto, 4 días en los que un selecto grupo de chefs procedentes de Francia, Alemania, México y China, además de España, acompañados de medios de comunicación de dichos países; han podido empaparse con la cultura del Ibérico y profundizar en los orígenes de este preciado producto:

Mario Sandoval (2 estrellas Michelin), como representante de España; Amandine Chaignot (chef del prestigioso restaurante Pouliche de París), de Francia; Christian Sturm-Willms (1 estrella Michelin), de Alemania; Carlos Gaytán (primer chef mexicano en obtener una estrella Michelin), de México; e Irven Ni (Chef de Le Meurice, tres estrellas Michelin), de China; han sido los grandes protagonistas de este viaje inmersivo que daba comienzo en Madrid, en un acto de bienvenida que contó con la presencia de representantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, junto con el presidente de ASICI, Raúl García, representantes del sector Ibérico y medios de comunicación.

De este modo, daba comienzo cuatro increíbles días en los que el Jamón Ibérico

se convertía en el eje vertebrador de la travesía. Desde Córdoba, pasando por el valle de los Pedroches, hasta Sevilla, donde se ha celebrado, a modo de colofón final, una competición al más puro estilo "Master Chef" que proponía un reto muy especial a los 18 chefs participantes: dar rienda suelta a su imaginación para crear la receta más original, y más deliciosa, utilizando el Jamón Ibérico como uno de sus ingredientes principales.
