



Comunicado de Prensa

## “El Jamón, la pasión de Europa”

# El Jamón Ibérico promociona sus virtudes ante importadores, restauradores y distribuidores mexicanos para consolidar un mercado estratégico y en expansión

- La interprofesional ASICI inaugura este mes, con apoyo de la Unión Europea, el segundo año de la campaña Ham Passion Tour en México para divulgar las excelencias de los Jamones Ibéricos de España en este país, principal destino de las exportaciones fuera de la UE, sólo por detrás de los EEUU
- México importa más Ibérico que países como Japón o China. El consumidor azteca aprecia de forma creciente la calidad y los métodos sostenibles de producción europeos

(Madrid, jun 2019) La **Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)** ha inaugurado en Ciudad de México el segundo año del **Ham Passion Tour** en el país, una ambiciosa campaña lanzada en 2018 con apoyo financiero de la Unión Europea y el propio sector Ibérico, que está contribuyendo a potenciar las exportaciones en el principal mercado extracomunitario para el sector, sólo superado por los Estados Unidos.

A los lazos culturales existentes entre ambos países y la alta percepción de calidad de los productos españoles, se unen las estrechas relaciones comerciales que, entre otras cosas, convierten a México en el mercado internacional con más empresas de Ibérico autorizadas a exportar y a España en el segundo país, tras Dinamarca, en obtener las autorizaciones para introducir cualquier producto porcino (curados y cocidos, carnes frescas, refrigeradas y congeladas).

Por estos motivos y en el marco de la campaña de información y divulgación, “**Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa**”, el presidente de **ASICI, Antonio Prieto**; un vocal de esta organización, **Antonio Cordero**; y el director de Comunicación, **Jesús Pérez**, han visitado durante la pasada semana México con una intensa agenda que incluyó encuentros con importadores, restauradores y distribuidores mexicanos, así como con los principales medios de comunicación del país. Y es que, desde que arrancara el **Ham Passion Tour**, el año pasado, no han dejado de programarse actuaciones desde **ASICI**, que incluyen degustaciones en los más prestigiosos restaurantes y tiendas gourmet de esta megalópolis.

Este miércoles **ASICI** organizaba un **workshop** con 25 personas entre periodistas, blogueros gastronómicos, influencers y representantes de la industria alimentaria, que pudieron apreciar los sabores y aromas de los Jamones Ibéricos de España, diferenciando entre los cuatro precintos existentes: “**bellota cien por cien ibérico**” (precinto negro); “**bellota ibérico**” (rojo),

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



# Ham Passion TOUR

"cebo de campo ibérico" (verde) y "cebo ibérico" (blanco). El **workshop** contó con la participación del chef español **Mikel Alonso** y el experimentado cortador español **Héctor Ibáñez**, que mostraron las cualidades del producto junto a los portavoces de ASICI.

Por otra parte, el jueves estuvo marcado por la celebración de un segundo **workshop dirigido, en esta ocasión, a 25 profesionales del sector de la distribución, hostelería y restauración**, como chefs y responsables de los más importantes restaurantes de la capital, además de directores de importantes centros de consumo, distribución y representantes de universidades con carreras gastronómicas, entre otros. Durante el workshop, los asistentes pudieron descubrir las bondades del producto, las diferentes categorías existentes, comprobar el funcionamiento de la APP Ibérico y asistir a una masterclass sobre el arte del corte. Como colofón, disfrutaron de un vanguardista menú gastronómico diseñado por el reconocido chef, Mikel Alonso, donde el Jamón Ibérico fue el protagonista principal.

## Misión comercial

Entre los "platos fuertes" de la agenda semanal de ASICI en México, destacó una trascendental **misión comercial** a operadores clave en la distribución del producto en México. En este sentido, **ASICI** visitó a destacados importadores mexicanos, directores de tiendas gastronómicas, grupos de restauración, franquicias de Jamón Ibérico y cadenas de alimentación tan reconocidas como **Palacio del Hierro, City Market, La Europea, Mundo Gourmet o La Castellana**.

Durante los encuentros programados durante la pasada semana con los principales medios de comunicación mexicanos, así como en los diferentes "**workshops**" con presencia de representantes de restaurantes, chefs y expertos gastronómicos, se divulgaron las principales características de los Jamones Ibéricos, sus bondades gastronómicas y nutritivas, los métodos de producción sostenibles basados en la excelencia y los altos estándares de trazabilidad y seguridad alimentaria, sin olvidar las catas sensoriales y degustación de recetas con el producto como protagonista.

## México valora de forma creciente el producto ibérico

El país mexicano se consolida como uno de los grandes destinos mundiales para los Jamones Ibéricos de España tras aumentar las exportaciones en valor hasta los **15 millones de euros en 2018**, un 8 % más que en el ejercicio anterior, y convertirse en el mercado más importante fuera de la UE, tras los EEUU y por delante de China y Japón. A este empuje de la comercialización ha contribuido el "**Ham Passion Tour**". Una campaña global que, con un presupuesto cercano a los 6 millones de euros, ha programado acciones hasta 2020 en **España, Francia, Alemania y Reino Unido**, además de **México**. La campaña cofinanciada por la UE y el propio sector, ha llegado en el primer año a más de 265 millones de consumidores potenciales, **53,5 millones solo en México donde, por ejemplo, los vídeos de la campaña digital han tenido 395.000 reproducciones y existen ya más de 5,3 millones de impactos en redes sociales, con una activa comunidad que incluye más de 20.500 fans del Ham Passion Tour en México**.

## ÍTACA y APP Ibérico: calidad, trazabilidad y transparencia

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.



# Ham Passion TOUR

Durante esta visita, el presidente de ASICI destacó la importancia del **Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad (ÍTACA)**, un sistema digital que garantiza la calidad de los Jamones Ibéricos y ofrece todas las garantías, también al comprador mexicano. En base a esta información registrada –recordó **Antonio Prieto**–, el sector lanzó “**Ibérico**”, una aplicación para móviles que permite a los consumidores consultar la información de trazabilidad de los Jamones y Paletas Ibéricos y verificar que el producto cumple con la normativa vigente, a través de la identificación de cada una de las piezas con un precinto de Norma (**negro, rojo, verde o blanco**), siempre con el logotipo de ASICI y un código de barras único e individual.

“La aplicación, gratuita, intuitiva e interactiva, ha despertado el interés entre los consumidores de todo el mundo. En poco tiempo, “Ibérico” cuenta con más de 17.000 descargas de 38 países distintos y casi 100.000 lecturas de precintos, lo que demuestra el éxito alcanzado, fruto del firme compromiso de nuestro sector con la transparencia y la calidad”, subrayó asimismo el presidente de la Interprofesional.

<https://www.hampassiontour.com>

<https://es-es.facebook.com/HamPassionTourMX/>

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.