



Comunicado de Prensa

“Ham Passion Tour”: Restaurantes y tiendas gourmet, aliados del Jamón Ibérico en México

- Las principales tiendas gourmet han instalado “Ham Passion Corners”, espacios experienciales donde cortadores profesionales dan información sobre el producto, fomentando la interacción con los clientes mediante degustaciones
- Se han programado degustaciones y demostraciones del arte del corte a cuchillo en 24 de los mejores restaurantes de Ciudad de México

(México, dic 2018) Las tiendas gourmet y algunos de los restaurantes más prestigiosos de México están siendo objetivo estratégico de una campaña de promoción y divulgación impulsada por Jamones Ibéricos de España y la Unión Europea en el país azteca durante los tres próximos años, hasta 2020.

De un lado, diferentes acciones formativas e informativas de tipo experiencial han sido programadas por los impulsores de esta campaña, cofinanciada por la UE, basadas en un “cutting shows”, y degustaciones en 24 restaurantes de moda. Las semanas en restaurantes están en sinergia con los contenidos de la página web y las redes sociales, donde se informa sobre las actividades, fecha y lugar por restaurante y fotografías de la acción.

Entre otros aspectos, se muestra el arte del corte, las nuevas formas de presentación y la correcta conservación de este delicatessen vinculado a la Dieta Mediterránea y, para ello, el programa cuenta con cortadores profesionales, que dan información sobre el producto y fomentan la interacción con los consumidores mediante degustaciones.

Promoción en tiendas gourmet

La campaña tiene también, como destinatarios de sus mensajes, a los profesionales de las tiendas gourmet especializadas, para quienes se han diseñado acciones formativas e informativas de tipo experiencial basadas en un “cutting show” y degustaciones. Las **tiendas gourmet** son, en este contexto, un objetivo estratégico de la campaña y, para la dinamización de la actividad se ha creado un set especial, el “**Ham Passion Corner**”, donde cortadores profesionales, dan información sobre el producto, fomentando la interacción de los clientes con el Jamón Ibérico.

Está previsto que el programa de promoción **Ham Passion Tour (2018-2020)**, que pondrá en valor el jamón como un producto derivado del porcino de alta calidad y los altos

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.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE AGRICULTURAL TRADITIONS.





estándares de calidad de la Unión, permita alcanzar en el global de sus acciones más de **50,6 millones de contactos**.

“Dehesa” y bellotas en el origen

La dehesa es un ecosistema único en el mundo, un paraíso en el que los cerdos ibéricos pueden crecer y alimentarse desde tiempos inmemoriales. Todo un ejemplo de sostenibilidad, de equilibrio entre el respeto al medio ambiente y la explotación sostenible de los recursos naturales. El Jamón Ibérico es un producto irrepetible en el mundo, no solo porque los cerdos de los que provienen se crían en las mejores dehesas, campos y granjas, sino porque su raza también es única.

Asimismo, las categorías de “cebo de campo” y “cebo” responden al Modelo de Producción Europeo, el más exigente del mundo en materia de bienestar animal, trazabilidad y sostenibilidad.

El Jamón Ibérico es uno de los productos milenarios que lleva apasionando a consumidores exigentes con su arrebatador sabor. Detrás de su inconfundible textura y su exquisito aroma, hay una tierra y una cultura poniendo pasión para que este manjar se disfrute en su máximo esplendor. Su sabor traspasa fronteras, su aroma es internacional, es un embajador de lujo de la gastronomía europea, que se exporta a noventa países de cinco continentes y está enmarcado en la dieta mediterránea, reconocida como patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO.

Producto saludable

Numerosos estudios científicos han demostrado que la grasa del cerdo ibérico, sobre todo la de aquellos que se alimentan en libertad a base de bellotas en las dehesas, presentan contenidos elevados en ácido oleico, ácido graso monoinsaturado con reconocidas propiedades cardiosaludables, mayoritario también en los aceites de oliva y que en el cerdo ibérico se encuentra en valores superiores a los niveles encontrados en otros productos cárnicos.

Además, los productos ibéricos son fuente de nutrientes esenciales, aportan vitaminas del grupo B (**B1, B2, B3, B6**), es fuente de potasio y selenio, y minerales como **hierro, zinc, fósforo**, aminoácidos esenciales y proteínas de alto valor biológico. Además, el Jamón Ibérico contiene polifenoles que son sustancias con propiedades antioxidantes.

Sobre ASICI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria 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

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.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE AGRICULTURAL TRADITIONS.





Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

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.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS.

