



Ham Passion TOUR

LA GASTRONOMÍA EUROPEA IRRUMPE EN LA COCINA MEXICANA CON SABOR, VERSATILIDAD Y DISFRUTE DE LA MANO DEL JAMÓN IBÉRICO

Gracias a la globalización y al intercambio cultural entre distintos países que genera, el universo gastronómico ofrece en nuestros días un abanico casi ilimitado de platillos que nacen de la diversidad de los ingredientes, sus múltiples combinaciones y sus distintas formas de elaboración. Las cocinas sobrepasan fronteras para enriquecerse y fusionarse entre sí creando nuevas artes culinarias.

Uno de los mejores ejemplos es el de la gastronomía mexicana, sin duda, una de las más complejas y diversas por su amplia variedad de ingredientes y por su vasta ganadería, que construye la amplia diversidad gastronómica en el país. Patrimonio Intangible de la Humanidad desde el 2010, la culinaria de México continúa hoy en día explorando y enriqueciéndose con productos de otros orígenes que puedan aportar y empatar con su cocina tradicional.

La cocina mexicana ha encontrado en los últimos años un exquisito aliado en el Jamón Ibérico, producto que además de ser emblema de la gastronomía española, es artesanal, sustentable y con un sabor que se adapta perfectamente al saber hacer mexicano. Desde tacos hasta mole Ibérico, cocinado a partir del clásico de la región San Pedro Atocpan mezclado con jugo de cocción sustraído del caldo del Jamón, las propuestas son infinitas dentro de una cocina que no se limita a lo tradicional y busca llevar la experiencia degustativa a nuevos horizontes que permitan fusionar la tradición con la modernidad.

En este contexto, México es uno de los mercados objetivos del programa de promoción **“Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa”** que puso en marcha **ASICI (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico)** con la colaboración de la **Unión Europea** en 2018. Una innovadora macrocampaña, la más ambiciosa lanzada hasta la fecha en México, con una verdadera dimensión global de promoción e información del Jamón Ibérico con el objetivo de acercar este producto al consumidor mexicano y aumentar la presencia de esta joya culinaria en México. En los dos primeros años de campaña, el Ham Passion Tour ha superado los 94.000.000 millones de contactos y ha aparecido en 410 artículos.

El Jamón Ibérico vive una época dorada en México, consolidado como uno de los primeros consumidores mundiales más allá de la Unión Europea, junto a EE. UU. Actualmente, este producto gourmet triunfa en los restaurantes de moda de las

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.





principales ciudades del país, especialmente México DF, y en cadenas de alimentación capitalinas.

Algunos otros ejemplos que retratan esta fusión cultural y gastronómica son:

Arroz de esquites con caldo Ibérico y queso azul

Este plato a base de arroz cremoso sofrito con cebolla y, caldo compuesto por sopa quemada y fondo Ibérico, incorpora este producto gourmet desde la base hasta la decoración, complementando el sabor de los esquites de elote baby con una emulsión de grasa ibérica, sazonados con epazote. La decoración, el toque final, incluye queso parmesano y trocitos de Jamón Ibérico.

Gelatina de Ibérico con camarones y gazpacho de fresas

Con un fondo Ibérico clarificado y de textura emblemática, la gelatina elaborada con caldo de huesos de Jamón Ibérico incorpora un tartar de camarón acompañado de gazpacho de tomate y fresas, decorado con colas de camarón y vinagreta. Este platillo logra una fusión inigualable de sabores y texturas difíciles de olvidar.

Frutas tropicales especiadas con helado en sinergia con bizcochos Ibéricos

Incorporando bizcochos -que en su proceso de elaboración reemplazan el uso de mantequilla por grasa Ibérica-, helado y frutas tropicales, podemos obtener un postre único y de sabor extraordinario. El secreto está en incluir frutos asados, como piña, que permitan fusionar el sabor ahumado con la naturaleza salada de los bizcochos a base de Jamón Ibérico, elementos que a su vez se fundirán con el helado y al que podremos incluir ingredientes crujientes como palanqueta.

El Jamón Ibérico es un producto excepcional, natural y de la más alta calidad, características que le aportan la versatilidad necesaria para formar parte de las diferentes cocinas internacionales, sin olvidar la propuesta básica más usual -sus tradicionales cortes en lonchas- pero sin dejar atrás la alta gastronomía.

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.

