

El jamón ibérico se perfila como uno de los atractivos internacionales del salón Alimentaria 2018

4500 empresas expositoras, 150.000 profesionales y 70 países representados pugnan por un mercado al alza en el que el jamón ibérico se consolida como uno de los iconos gastronómicos de la marca España

El salón Alimentaria es una gran plataforma de internacionalización, con 100.000 m2 y 4500 empresas expositoras se ha convertido en uno de los grandes eventos de referencia internacional. Durante 4 largas jornadas fabricantes y distribuidores de carnes, vinos y alimentos de todo tipo lucharán por hacerse un hueco en uno de los sectores que mueve los hilos de la economía de nuestro país.

Los datos que arroja la Fira de Barcelona son contundentes: el 98% de las empresas alimentarias tiene menos de 50 empleados, por esa razón se apuesta, este año, por un amplio apoyo institucional. Además, la Feria ha invitado a un total de 800 compradores internacionales, los cuales constituyen una pieza clave ya que de ellos depende buena parte de las tendencias de contratación en el sector.

Pero es el jamón ibérico uno de los productos que más expectación internacional genera. Su condición de icono gastronómico atrae la atención de inversores, distribuidores y marcas extranjeras. La fascinación del jamón fuera de nuestras fronteras ha impulsado la aparición de nuevos modelos de negocio. El interés del mercado Chino es el mejor ejemplo de ello. Según el ICEX, en el 2017 las exportaciones a China crecieron un 8,4% . México y Estados Unidos se posicionan como los mayores compradores fuera de Europa siendo Italia, Francia y Alemania los países con más demanda de la UE. El jamón español es conocido en más de 150 países, su consumo es además, transversal ya que es uno producto consumido por tipos de público muy diferentes afirma Comapa, empresa líder del sector y quien declara que el jamón español se convertirá, una vez más, en uno de los atractivos culinarios para los visitantes de Alimentaria 2018.

El jamón español es, además, saludable. Su consumo beneficia a segmentos de la población tan diversos como los hipertensos o los diabéticos. Las grasas del cerdo ibérico de bellota poseen un 55% de ácido oleico los cuales ayudan a reducir las tasas de colesterol perjudicial. Sus propiedades cardiovasculares son indiscutibles, el consumo moderado del jamón de bellota y del jamón de cebo aporta beneficios para la presión arterial.

Datos de contacto:

Periodistas Reunidos
913804419

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

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>