

## **La innovación de Castro y González en el mundo del ibérico, protagonista de Alimentaria**

**La firma familiar Castro y González y sus referencias premium estarán presentes en la nueva edición de Alimentaria 2018. Los productos ibéricos seleccionados y su Fusión, el nuevo jamón que está revolucionando el sector, protagonizan una feria que en Barcelona, entre los días 16 y 19 de abril, congregará a profesionales de la alimentación de relevancia internacional**

Alimentaria es la cita imprescindible para conocer las tendencias del sector y gira en torno a jornadas técnicas, demostraciones de cocina en directo, mesas redondas, conferencias, concursos, talleres, catas, degustaciones y la presentación de productos innovadores. Y en este marco, Castro y González, presenta su última apuesta, el Jamón Fusión, una edición limitada y numerada de 1.500 piezas y pensado para los paladares más inquietos, los que buscan un producto único, profundo y sin precedentes. Fusión es un jamón ibérico que desafía lo tradicional gracias a sus peculiares características nacidas de la combinación de dos climas, el de Guijuelo y el de la Sierra de Huelva.

El jamón Fusión se sala y cura durante 12 meses en el clima frío y seco de Guijuelo, a más de 1.100 metros de altitud. Después, y una vez que han aprehendido todo el sabor de la dehesa se trasladan a la Sierra de Huelva, donde permanecerán 24 meses más y donde la influencia del Atlántico hará evolucionar el producto, haciéndolo más elegante, más profundo, más complejo.

El stand de la firma ha sido diseñado por la empresa valenciana Acierta Retail, y tiene como eje el campo, el origen de todo, con la serenidad y tranquilidad que ofrece a los animales el hábitat de la dehesa donde se crían. Se ha pensado en crear un lugar de encuentro para potenciales clientes, clientes, distribuidores y personas cercanas a la marca que, además, disfrutarán de la amplia gama de productos del sello Castro y González sin olvidar los mejores cortes en fresco de presa, pluma y secreto.

Además, y para sumergirse aún más en el medio natural del cerdo ibérico, los visitantes del espacio de Castro y González podrán conocer, de forma virtual, las fincas de Tejeda y la de Montellano, dos referencias de ecosistema. Las visitas se realizan gracias unas gafas de realidad virtual con las que se realiza un recorrido 360°. Una vivencia virtual que completa la experiencia sensorial de aromas y sabor.

Alimentaria 2018: Pabellón 4, Nivel 0, Calle D, Stand 415

### **Sobre Castro y González**

Castro y González es una firma productora de Jamón Ibérico de bellota, ubicada en la localidad salmantina de Guijuelo y con más de 100 años de tradición productora. Desde 1910 han pasado cuatro generaciones, que se han dedicado a la crianza tradicional de cerdo ibérico y de bellota, gracias a las dehesas en propiedad que suman 1.700 ha en Salamanca, la Sierra Norte de Sevilla y en Extremadura

donde pueden criar sus ejemplares de ibéricos de bellota y proporcionarles alimento y espacio suficiente para obtener piezas de insuperable calidad.

**Datos de contacto:**

Quintagama Comunicación  
629647315

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Cataluña Castilla y León Eventos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>