Publicado en Madrid el 12/04/2018

# [La innovación de Castro y González en el mundo del ibérico, protagonista de Alimentaria](http://www.notasdeprensa.es)

## 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 360º. 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 GonzálezCastro 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: [https://www.notasdeprensa.es/la-innovacion-de-castro-y-gonzalez-en-el-mundo](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Cataluña Castilla y León Eventos



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)