

El Jamón Ibérico protagoniza un exclusivo showcooking a 6 manos con chefs internacionales estrella Michelin

Miguel Ángel de la Cruz, chef español con estrella Michelin, Margaux Baju, chef del prestigioso restaurante Poliche en Paris, y Christian Sturm-Willms, embajador del Jamón Ibérico en Alemania distinguido con una estrella Michelin, han participado en este showcooking experiencial. El Jamón Ibérico cuenta con una serie de "mandamientos" que le han permitido posicionarse como un alimento de culto

Convertido en icono gastronómico, el Jamón Ibérico ha traspasado los límites de la gastronomía para convertirse en todo un emblema de la Dieta Mediterránea. Disfrutar de verdad de un Jamón Ibérico es todo un viaje sensorial que comienza incluso antes de saborearlo. Con la intención de mostrar los atributos diferenciales de este producto gourmet universal, la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la UE, y a través de la campaña "Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo", ha celebrado en Madrid un espectacular showcooking a seis manos para poner en valor la excelencia de un producto que posiciona la gastronomía española y cultura en el panorama internacional.

Miguel Ángel de la Cruz, chef español con estrella Michelin, junto a Margaux Baju, chef del Restaurante Poliche Paris liderado por la embajadora del Jamón Ibérico en Francia Amandine Chaignot, y Christian Sturm-Willms, el embajador en Alemania distinguido con una estrella Michelin, han sido los encargados de dirigir este encuentro culinario en el que los asistentes pudieron disfrutar de un exquisito menú internacional protagonizado por el Jamón Ibérico.

El acto fue inaugurado por Antonio Prieto, presidente de la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), quién destacó "la importancia de este tipo de campañas para conectar con el consumidor más allá de nuestras fronteras". Tras él, Javier Maté, subdirector General de Control Calidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quiso referirse al "placer que sentimos consumiendo un producto tan especial y diferente, por el que, además, nos conocen en todo el mundo". Por último, Jose Antonio Pavón, director gerente de la DOP Jabugo, habló de la importancia del acuerdo firmado por las DOPS y ASICI, considerándolo "fundamental para dar visibilidad a las figuras de calidad diferenciadas dentro del sector".

Se habla de un producto que, como bien señalaba de la Cruz, tiene un potencial increíble, y que "abre las puertas a un mundo de posibilidades infinitas dentro de la cocina, ya que permite un aprovechamiento íntegro de la pieza. El Jamón loncheado es la opción más popular, pero para disfrutar de su sabor tan característico, también podemos aprovechar la grasa del jamón para hacer diferentes guisos o, incluso, una mayonesa".

Y es que este alimento tanpreciado y único en el mundo se ha convertido en pieza fundamental de la alta cocina de muchos rincones de todo el planeta. De hecho, según Margaux Baju, chef francesa y

compañera de Amandine Chaignot, "el Jamón Ibérico es duradero y tan potente que puede ser el toque final que convierte cualquier plato en algo inolvidable para los sentidos", sentencia.

Para Christian Sturm-Willms, por su parte, "la calidad de los productos es primordial, por lo que es divertido trabajar con el Jamón Ibérico, porque puedo confiar en su excelencia. Una joya de la gastronomía española que puedo utilizar en mi cocina de diversas maneras y que le da a cada plato un toque especial".

Durante el evento, se prepararon seis exclusivas recetas que completaron un delicioso menú a seis manos en donde se pudieron degustar múltiples texturas y formas de cocinado de este fantástico manjar. El menú estaba compuesto por las propuestas del chef Miguel Ángel: setas y yema de huevo de corral con pepitoria de Jamón Ibérico, acompañado de Pan con Jamón Ibérico y tomate, y un delicioso buñuelo de sopa castellana y Jamón Ibérico.

Por su parte, Christian Sturm-Wilms elaboró una sorprendente croqueta con pulpo y Jamón Ibérico y una fantástica sopa de miso y grasa Ibérica. Margaux Bajou, a su vez, sorprendió con una carrillera de cerdo Ibérico confitada, condimento de ajo negro y virutas de grasa de Jamón Ibérico, y un postre genovés con grasa de jamón, cremoso de mascarpone de arce, membrillo escalfado y crumble de trigo sarraceno.

Toda una delicia para los medios de comunicación, blogueros, influencers y prestigiosos chefs españoles que estuvieron presentes durante la velada, celebrada en Kitchen Club, uno de los espacios gastronómicos de referencia de la capital; y donde pudieron apreciar los sabores y aromas de los Jamones Ibéricos de España de una manera única e irrepetible.

Los 4 "mandamientos" del Jamón Ibérico que lo convierten en un producto europeo exclusivo

El origen del producto, su vinculación con el medio rural, los largos tiempos de elaboración... El Jamón Ibérico cuenta con una serie de "mandamientos" que le han permitido perdurar en el imaginario gastronómico.

1. El Jamón Ibérico, un producto cuya elaboración cuenta con siglos de tradición

Un Jamón Ibérico necesita tiempo, mucho tiempo para convertirse en un emblema gastronómico, en un producto universal. La elaboración del Jamón Ibérico implica cuidar cada detalle, proviene de un saber hacer único que se transmite de generación en generación, en perfecta sintonía con la innovación y las nuevas tecnologías como generadoras de valor añadido.

2. La Península Ibérica, el paraíso mediterráneo donde se obra el milagro del Ibérico

Su producción está estrechamente vinculada a un territorio, la Península Ibérica. Dehesas, campos y granjas son el origen de este producto único, estrechamente vinculado con el medio rural y sus gentes.

Generador de empleo, de riqueza y, en definitiva, de oportunidades en el medio rural, se ha convertido en uno de los mejores antídotos frente al Reto Demográfico gracias a su papel como motor económico

y vertebrador de la Europa Rural.

3. Responsable de la biodiversidad y sostenibilidad de los territorios rurales

El Ibérico es uno de los responsables de la biodiversidad y sostenibilidad de los territorios rurales. Sin ir más lejos, contribuye al mantenimiento de un ecosistema propio de la Península Ibérica y único en el mundo, la Dehesa.

La Dehesa es un ecosistema legendario, un paraíso terrenal de 3,5 millones de hectáreas situado en el suroeste peninsular en el que se cría una raza única, la Ibérica. Muestra de economía verde y circular, supone todo un ejemplo de equilibrio entre el respeto al medio ambiente y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

4. Un proceso único de creación

La calidad del Jamón Ibérico se refleja en el veteado brillante propio de la raza Ibérica que contrasta con ese rojo intenso y característico, aportando ese aroma, sabor e intensidad inconfundible.

Sobre ASICI

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) 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 Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

Datos de contacto:

Ignacio González
TACTICS GROUP
659503085

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Extremadura](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>