[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 26/02/2021

# ["Estados Unidos, Canadá, Japón y Australia son los mercados a los que prestar atención de cara al futuro"](http://www.notasdeprensa.es)

## El congreso Mundial del Jamón inicia sus actividades de 2021 abordando la situación general y perspectivas del sector a nivel nacional e internacional

El Congreso Mundial del Jamón, organizado por la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE), la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC) y el Consorcio del Jamón Serrano, ha celebrado esta mañana la jornada and #39;El mercado actual del jamón en España: recuperando la normalidad and #39; en el marco de su plan de actividades #EnRutaHaciaElXICMJ. El evento ha contado con el patrocinio de Tierra de Sabor, la Asociación Segoviana de Industrias de la Carne (AICA), Legado Ibérico de ELPOZO, Alimentos de España- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 3 Claveles de Bueno Hermanos, S.A., que apoyan así las actividades que este evento va a desarrollar en 2021. Jorge Llorente, viceconsejero de Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León y director general de ITACyL, ha sido el encargado de inaugurar el encuentro destacando el potencial de la región en la producción de jamón, señalando que en la actualidad es la que más empresas jamoneras tiene autorizadas para la Especialidad Tradicional Garantizada Jamón Serrano y esperando que pronto pueda ser una Indicación Geográfica Protegida”. Asimismo, Llorente ha señalado que “El porcino crea riqueza y apoya el desarrollo rural. Los datos demuestran que donde hay una explotación de porcino, el empleo es mayor y la fijación de población también es mayor”. Por su parte, Julio Tapiador, presidente del Comité Organizador del Congreso Mundial del Jamón, realizó un análisis de la situación actual del mercado del jamón y las oportunidades que abre la nueva normalidad tras la crisis del COVID-19, que ha provocado un sensible descenso en el consumo de este producto en la hostelería, un descenso que está afectando especialmente al sector del jamón ibérico. “Tenemos que aprovechar este momento para reflexionar sobre nuestro modelo de negocio, aprender de los errores y rectificar de cara al futuro. Este sector sabrá reponerse como siempre lo ha hecho y saldrá fortalecido” ha explicado Tapiador. La jornada abordó la situación del consumo hoy en día y, para ello, contó con la participación de Joan Riera, director de Alimentación de Kantar World Panel, que presentó las principales tendencias que caracterizan a los consumidores post COVID-19. “Hemos visto cómo crecen las compras online, especialmente en grandes núcleos de población. De hecho, un 74% de los consumidores que compran online aseguran que continuarán haciéndolo” ha destacado Riera, que también ha recordado la importancia de nuevas tendencias como el delivery o el aumento de los platos preparados. Por último, Jaime Palafox, experto agroalimentario en asuntos internacionales, fue el encargado de abordar la situación de los mercados exteriores, explicando el desarrollo de los mercados donde hoy en día se consumo este producto pero, sobre todo, destacando los nuevos mercados que pueden sumarse a las ya exitosas exportaciones de jamón español, que superaron los 458 millones de euros en 2020. Tal como ha explicado Palafox, “Estados Unidos, Canadá, Japón y Australia son los principales mercados a los que debemos prestar atención de cara al futuro. También es importante estar atentos a aquellos países con los que se están firmando acuerdos comerciales, como ha sido el caso de Corea del Sur”. Tras el éxito de esta jornada virtual, que logró reunir a más de 250 asistentes, el Comité Organizador del XI Congreso Mundial del Jamón continuará con su plan de actividades para 2021 #EnRUtaHaciaElXICMJ, dentro del que se contarán nuevas jornadas, concursos y eventos que se pueden consultar en www.congresomundialdeljamon.es. Sobre el XI Congreso Mundial del JamónEl XI Congreso Mundial de Jamón se celebrará los próximos 8, 9 y 10 de junio de 2022en Segovia. Se trata de un evento único en el mundo en su género que ha alcanzado un extraordinario éxito desde su primera edición en 2001 celebrada en Córdoba, debido a que ha sabido acercar y compartir los avances y los problemas en un mismo foro, donde participan cientos de operarios del sector. Objetivos: abordar en profundidad la producción, la investigación y la comercialización del jamón; presentar las últimas tendencias y novedades sobre nutrición y gastronomía; estudiar los casos de éxito y las mejores herramientas de marketing y ventas que ayudarán al sector a mejorar su eficacia comercial. De esta manera, el Congreso pretende incrementar en los cinco continentes el prestigio del jamón curado y la importancia de un sector de referencia mundial y fomentar el consumo.

**Datos de contacto:**

Andrea Villarini

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/estados-unidos-canada-japon-y-australia-son](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nacional Gastronomía Restauración Consumo

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

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