

ASICI despierta el "sentido ibérico" de los consumidores mexicanos

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) lanza en México la campaña de promoción internacional más ambiciosa impulsada por el sector hasta la fecha "Jamones Ibéricos de España, embajadores de Europa en el Mundo".

ALIMENTACIÓN | PRODUCTOS CÁRNICOS | CONSUMO

AMÉRICA | MÉXICO

CIUDAD DE MÉXICO, 19.11.2021

El interés del mercado mexicano para el sector del ibérico es destacado y con mucho potencial de crecimiento. Se trata del octavo país del mundo que más porcino consume (18kg/per cápita en 2019) y tercer destino de exportación para los jamones y paletas curadas españolas fuera de la UE, tras EE. UU. y China.

Por ello, es uno de los 5 destinos elegidos por ASICI para desarrollar esta enorme campaña mundial de **formación, educación e información** en torno al Jamón Ibérico de España para consolidar este emblema culinario como producto gourmet, único en el mundo.

Con esta campaña se prevé aumentar la cuota de venta de Ibéricos en México en más del 40% durante los próximos tres años (2021-2023) y sensibilizar a más de **10 millones de consumidores y 19.800 restauradores**.



El presidente de ASICI, Antonio Prieto, y el embajador de España en México, Juan López-Dóriga, presentaron esta decidida apuesta el 17 de noviembre en Ciudad de México, ante **medios especializados y expertos gastronómicos mexicanos**, de la mano de los chefs embajadores de la campaña: **Mario Sandoval** (cocinero distinguido con dos estrellas Michelin) y **Carlos Gaytán** (primer chef mexicano en conseguir una estrella Michelin).

A lo largo de dos semanas se han desarrollado **ciclos formativos** enmarcados en acuerdos estratégicos con la Asociación Mexicana de Restaurantes, a fin de comunicar las características diferenciales del producto; "tasting table events" guiadas por prestigiosos chefs ante los principales medios y directores de compra y sesiones de formación sobre el arte, la cultura y la historia del Jamón Ibérico, de modo que los profesionales puedan transmitir al consumidor los valores y características diferenciales de los productos Ibéricos, e integrar este producto gourmet en la más alta restauración mexicana.



El sector del ibérico encaja con la exigencia comunitaria a la información y promoción alimentaria de contribuir a la mayor **ambición climática y medioambiental** de la PAC, al Pacto Verde y a la estrategia "De la Granja a la Mesa".

Es una producción de excelencia que responde a los estándares de **calidad, sostenibilidad y bienestar** animal más elevados del mundo y nos brinda otros beneficios, como su implantación en el territorio, un **imprescindible motor para la fijación de población** en el medio rural.

El Gobierno de España, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, apoya decididamente estas actividades de promoción internacional, a través de su Estrategia "**Alimentos de España**" y su campaña específica "**El país más rico del mundo**", entre otras muchas.