



« Jambons ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde » lance le premier concours international de découpe de jambon ibérique.

L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérique espagnole (Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico, ASICI) continue de promouvoir internationalement le porc ibérique et sa filière à travers diverses activations, comme par exemple ce tout premier concours de découpe de jambon.

Le gagnant du concours aura la chance de participer à l'une des activités promotionnelles menées par l'association, avec le soutien de l'Union européenne.

Dans le cadre de la campagne européenne « Jambons ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde », l'ASICI s'est fixée pour objectif de former plus de 1 000 coupeurs dans le monde au cours des trois prochaines années.

Paris, le 23 septembre 2021. Le XI^e Congrès mondial du jambon et l'Association Nationale des Coupeurs de Jambon (ANCI) organisent le premier concours international de découpe de jambon ibérique, avec le parrainage officiel de la campagne européenne de l'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérique espagnole (ASICI) « Jambons ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde ».

Les professionnels du secteur venant du monde entier pourront s'y inscrire avant le 12 octobre à 23 h 59. Il suffit aux participants de fournir leurs coordonnées, d'expliquer leur parcours ou leur expérience et de joindre une vidéo de 2 minutes maximum, dans laquelle ils devront expliquer comment ils pratiquent la troisième découpe, ainsi qu'expliquer pourquoi ils la réalisent de cette façon-là et les points forts de leur proposition. Le formulaire est accessible via le lien suivant :

<http://www.congresomundialdeljamon.es/bases-del-concurso/>

Le concours se déroulera en deux étapes : une première étape avec un vote en ligne sur les vidéos envoyées, à partir duquel 10 demi-finalistes seront sélectionnés. Ce vote en ligne se déroulera du 25 octobre au 7 novembre. Parmi les 10 demi-finalistes choisis, un jury professionnel nommé par l'Association Nationale des Coupeurs de Jambon (ANCI) choisira les 4 finalistes.

Ces 4 finalistes seront évalués sur la base de leurs compétences lors d'un concours en face à face à Madrid le 30 novembre 2021, au cours duquel ils devront découper et préparer un jambon ibérique pour que le jury évalue la technique de la troisième découpe et la finition du jambon. Le jury évaluera la performance, la technique de découpe et l'aspect sensoriel du processus. Un prix sera décerné au coupeur professionnel qui exécutera la meilleure finition, l'objectif étant d'atteindre le parfait équilibre entre la performance, la technique de découpe et l'aspect visuel.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.



Le gagnant aura l'occasion de donner une masterclass dans le cadre du XI^e Congrès mondial du jambon, diffusée par « Jamon Lovers », et participera à l'une des activités promotionnelles de la campagne « Jambons ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde » promue par ASICI avec le soutien de l'UE. Par ailleurs, il recevra un diplôme de l'Association Nationale des Coupeurs de Jambon (ANCIJ).

Dans cette optique, l'Association Interprofessionnelle du Porc ibérique espagnole (ASICI) continue de planifier et de promouvoir des activités de diffusion et de formation telles que des ateliers éducatifs, des masterclasses et des workshops qui permettent d'accroître la visibilité du jambon ibérique sur les marchés internationaux cibles (France, Allemagne, Mexique et Chine, en plus de l'Espagne) dans le cadre du programme de promotion européen le plus important de l'histoire du secteur ibérique : « Jambons ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde ».

« Cette campagne marquera un avant et un après dans l'histoire de notre secteur car le jambon ibérique fera un énorme bond en avant dans son internationalisation irrépressible, non seulement sur des marchés européens consolidés mais aussi dans des pays tiers comme le Mexique et la Chine, où nous prévoyons que le taux de croissance de la commercialisation sera exponentiel dans les années à venir », déclare Antonio Prieto, président de l'ASICI. « Nous voulons former plus de 1 000 coupeurs de jambon européen à travers le monde et implanter le produit dans les 1 000 restaurants les plus importants du moment ».

« Jambons ibériques d'Espagne, ambassadeurs de l'Europe dans le monde » (2021-2023) est un projet ambitieux de formation, d'éducation et d'information sur le jambon ibérique visant à consolider le placement international de cet emblème culinaire en tant qu'aliment phare et de référence pour le secteur agroalimentaire espagnol et européen. Ce type d'initiatives met en valeur la qualité du jambon ibérique, en renforçant sa connaissance différentielle et ses attributs comme autant de garanties pour continuer à franchir les frontières et augmenter la commercialisation, la compétitivité et la croissance du secteur, en générant des opportunités commerciales et en ouvrant l'accès à de nouveaux marchés.

À propos d'ASICI

L'Association Interprofessionnelle du Porc Ibérique espagnole (ASICI), est une Organisation Interprofessionnelle Agroalimentaire (OIA) à but non lucratif dans laquelle plus de 95 % des organisations de la branche de production (éleveurs) et plus de 95 % de la branche de transformation (industriels) du porc ibérique sont représentées à parts égales. Créée en 1992, elle a été reconnue par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation espagnol en 1999 comme organisation interprofessionnelle agroalimentaire pour le secteur du porc ibérique.

_____r
_____r

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.