

# El jamón ibérico Beher renueva su título de 'Mejor jamón del mundo'

Entre los eventos que se celebraron dentro de esta gran feria tuvieron lugar el Concurso Internacional de Calidad de Embutidos y el Concurso Internacional de Calidad de Jamones con unos 1.800 productos participantes, en los que, un año más, la empresa Bernardo Hernández, fabricante de jamones y embutidos de la marca Beher, consiguió triunfar en esta feria internacional obteniendo un importante reconocimiento al haber recibido 14 medallas de oro, 2 de plata, 1 de bronce, y el Premio de Honor en la categoría jamones, que también recibió hace tres y hace seis años.

En esta edición, quizá la más importante en cuanto a participación de empresas españolas, y los puestos destacados que han conseguido en los concursos, también la marca Beher tuvo un importante papel en el Primer Concurso de Corte de Ja-



món, promovido por la Escuela Española de Cortadores de Jamón, en el que participaron ocho cortadores alemanes que se tuvieron que enfrentar a un jamón de esta marca.

Bernardo Hernández, empresa familiar ubicada en Guijuelo, que lleva elaborando jamones y embutidos de forma tradicional desde los años 30 del siglo pasado, mejorando año tras año la calidad de la materia prima criando sus propios cerdos ibéricos puros, y ampliando y adecuando sus instalaciones con la más moderna tecnología, sin olvidarse de la elaboración tradicional, ha conseguido que sus jamones y embutidos sean ya conocidos en todo el territorio español, así como en numerosos países de Europa, Corea del Sur, Japón, Australia, Polinesia Francia, Venezuela...

Este gran éxito que han cosechado de nuevo los jamones Beher supone una importante aportación al reconocimiento del jamón ibérico en el mercado internacional, al competir con jamones alemanes que actualmente ocupan una importante cuota de mercado en Europa, en el que, poco a poco, va haciendo su hueco el jamón ibérico. Todo un orgullo para el sector de la alimentación española.



## Medallas logradas por Beher en IFFA

Año	Oro	Plata	Bronce
2001	12	1	1
2004	13	0	1
2007	14	2	2
2010	14	2	1



**Beher, Celestino Gómez, Aljomar, Víctor Gómez, Romero Álvarez...**

# Los productos españoles logran más de 40 medallas

IFFA se puede dividir en dos partes: la de maquinaria y la de productos. En la primera, la tecnología española logró el reconocimiento de los numerosos profesionales que se dieron cita y al cierre de estas páginas estarán haciendo numerosos negocios. Mientras, en la de productos, los alimentos españoles volvieron a cosechar el éxito que se viene dando año tras año en forma de premios y galardones.

Si en la pasada edición fueron 38 medallas las conseguidas por los productos españoles, en la presente se han vuelto a batir récords. Hasta 44 preseas se llevaron los embutidos, jamones y paletas patrios de las que 39 fueronoros. Y lo bueno en esta edición es que además ha habido más competencia nacional.

Algunos debutaban, como Domingo de Palacio (Dompal), Víctor Gómez, Romero Álvarez, el Mayorazgo de Jabugo, Lisandro Castro Martín, Quintín Sánchez y Antonio Sánchez Yuste; otros repetían, como Aljomar, con cuatro máximos galardones, los mismos que en IFFA 2007; y algunos ni siquiera dieron señales de vida como Juan Martí Casanovas, Jamones y Embutidos Ib, J. Sanz, Lluís Cónsul Espoña. Sin embargo, la buena noticia fue que Bernardo Hernández (Beher), que durante muchos años ha visto como era el más premiado, pese a repetir galardón, se ha en-



contrado competencia en un debutante que ha empezado pisando fuerte: Celestino Gómez, que llegó y "beso el santo" con ocho galardones de oro. Eso sí, todavía lejos de los 16oros, dos platas y un bronce del de Guijuelo.

## Primera jornada, decepción

No obstante, la primera jornada fue decepcionante. Y es que, el Concurso europeo de platos, entremeses y de servicios externos, fue una plaza desierta para los alimentos nacionales y tuvo un marcado acento alemán, tanto en participantes como en premiados.

Sin embargo, España se resarcó en la segunda de las jornadas: la de los embutidos de calidad. Allí los lomos, morcones, salchicho-

nes, morcillas, longanizas, chorizos, lardos y tocinos compitieron de igual a igual con las mortadelas y salamis italianos, los strackes alemanes, los patés holandeses, los smokies estadounidenses y los bobaskis polacos. Bueno, realmente de igual a igual no se puede hablar porque ellos no tienen una materia prima de la misma calidad que los españoles, el cerdo ibérico, patrimonio único de España y Portugal. En total fueron 23oros, 3 platas y un bronce lo que lograron los productos españoles y el segundo puesto en el medallero por detrás de Alemania (anfitrión y con mucha más participación) y muy por delante de Estados Unidos (trece medallas), Letonia o Dinamarca (con seis me-