

## Productores españoles de jamón ibérico buscan un hueco en el mercado alemán

### Noticias

Desde hace cuatro años los productores de ibérico han introducido el jamón en Alemania en restaurantes de gama alta o en charcuterías de nivel medio-alto

Los productores españoles de jamón ibérico de bellota, sobre todo los de la localidad salmantina de Guijuelo, presentaron sus productos en la Feria de Fráncfort para entrar poco a poco en el difícil mercado alemán.

La **Feria de Fráncfort**, que desde el pasado 4 de mayo ha celebrado una feria de maquinaria de carnicería y charcutería, ha reconocido el gran valor del jamón de bellota español y de otros embutidos ibéricos de máxima calidad.

Un jurado de más de 150 expertos eligió en una cata ciega en la Feria de Fráncfort los mejores jamones del mundo, entre los que destacaron los de la empresa Beher, que recibió una gran copa honorífica por las 16 medallas de oro obtenidas por todos los ibéricos presentados, tanto jamones como chorizos y lomos.

El consejero delegado de Beher, Bernardo Hernández, dijo a Efe que han participado en las cinco ediciones de esta cata, que se realiza cada tres años, la misma periodicidad con la que se celebra la feria de maquinaria de carnicería y charcutería, IFFA. "Los alemanes consideraban hace años que el jamón ibérico era muy caro, pero ahora entienden la dificultad y el coste de su producción", señaló Hernández.

Desde hace cuatro años los productores de ibérico han introducido el jamón en Alemania en restaurantes de gama alta o en charcuterías de nivel medio-alto, pero "todavía queda mucho por hacer", según Hernández.

La Asociación de Carniceros Alemanes (Deutscher Fleischer Verband) es la organizadora de esta cata en reconocimiento a la calidad del jamón ibérico de bellota y la fascinación que genera el cuidado de los cerdos en libertad en la dehesa, así como el proceso de elaboración del jamón en estas empresas de tradición familiar. En la cata, la degustación del jamón de bellota valora el aspecto externo, la consistencia, la sensación en la boca y el sabor.

Los productos que reciben medalla de oro logran la calificación máxima en los cuatro apartados sin que se les descuente ningún punto, dijo a Efe el portavoz de la Asociación de Carniceros Alemanes, Gero Jentzch.

Otros productores de Guijuelo, como Maestros Jamoneros, El Coto Ramos, Lisardo Castro Martín, Revisán, Florencio Sánchez e Hijos, la Elite de la Dehesa y J. Saenz, también fueron galardonados con medallas de oro por sus jamones de bellota y otros embutidos. Asimismo participó en la cata, en la que se presentaron más de 200 jamones, la empresa sevillana Romero Álvarez, que también fue reconocida por sus productos con cuatro medallas de oro.

Uno de los principales problemas para entrar en el mercado alemán es la falta de cultura gastronómica del comer bien en Alemania y la tendencia generalizada a gastar poco dinero en comida, consideró Jentzch.

Los alemanes consumen 60 kilos de carne anuales por persona, de ellos 30 kilos de embutido. Los principales mercados del jamón ibérico de bellota español son Italia, Japón, Francia, Bélgica y Holanda. Los carniceros alemanes también han organizado en la Feria de Fráncfort un taller de corte de jamón, por la importancia que tiene en su sabor. El fabricante de material soporte jamonero Igoal Pantaleón -de Marco Antonio y Paulino Barriga- también ha participado todos estos días de feria en la presentación del jamón de Guijuelo y de Huelva.

Redacción