

El ganador del 'IV Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico de Japón' comienza su visita a Andalucía



Noticias

Esta acción de promoción internacional del cerdo ibérico ha sido organizada por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, a través de Extenda

La cuarta edición del **'Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico de Japón'**, cuya final tuvo lugar el pasado mes de junio, ha tenido como ganador al chef nipón Masamitsu Kizaki. El premio de este concurso consta de un viaje a Andalucía que, desde hoy y hasta el próximo miércoles, le permitirá realizar una agenda de visitas a las zonas productoras de cerdo ibérico en Huelva y Córdoba.

Esta acción de promoción internacional del cerdo ibérico ha sido organizada por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, a través de **Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior**.

Esta mañana Masamitsu Kizaki fue recibido por la consejera delegada de Extenda, Vanessa Bernad, en el hotel NH Plaza de Armas en Sevilla, desde donde ha comenzado su agenda de viaje en Andalucía, que se ha iniciado con la visita a una finca de la dehesa de la firma Consorcio Jabugo, a un matadero y a una de sus fábricas de productos ibéricos, para seguir de cerca todo el proceso de producción de este género en Andalucía.

La agenda del día terminará con la visita al museo del jamón y continuará el martes con las visitas a 5 Jotas, la dehesa de Jabugo y a las instalaciones de Hermanos Rodríguez Barbancho el próximo miércoles.

El objetivo de esta acción es dar a conocer el origen, alimentación y curación del ibérico, así como promocionar la cultura, gastronomía y tradiciones andaluzas en Japón, para favorecer el crecimiento de la demanda de estos productos y sus derivados en el mercado nipón, donde todos estos conceptos están intrínsecamente ligados.

Asimismo, en la final de esta edición Masamitsu Kizaki obtuvo una puntuación de 248 puntos sobre 300, en la cual participaron 80 profesionales de diversos perfiles (jefes de cocina, dueños de restaurantes, distribuidores, minoristas, importadores, etc.). El restaurante del que es chef principal, 'Marisquería Gozo Umeda', forma parte de un conjunto de seis restaurantes que, aunque pertenecen al mismo grupo empresarial, mantienen distintos conceptos culinarios (asados a la brasa, paella, comida vasca, mariscos, etc.).

Este concurso está organizado por Extenda en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA), y además cuenta con el patrocinio de Consorcio de Jamón de Jabugo, Hermanos Rodríguez Barbancho (Ibedul) y Sánchez Romero Carvajal (5 Jotas). La acción está cofinanciada con fondos procedentes de la Unión Europea, con cargo al Programa Operativo FEDER de Andalucía 2007-2013.

Agroalimentario y bebidas en Japón

Esta acción forma parte de una estrategia de promoción del cerdo ibérico impulsada por Extenda, con el fin de incrementar las ventas del sector porcino en el mercado asiático, donde en los últimos años no deja de crecer, como muestran los datos de Extenda.

Asimismo, las exportaciones andaluzas de productos agroalimentarios y de bebidas a Japón suponen 90,7 millones de euros en los diez primeros meses de 2013, con un alza del 13,7%, superior al crecimiento nacional en 1,2 puntos. Andalucía se posiciona así como la segunda comunidad en ventas al mercado nipón con el 23,4% del total nacional tras Cataluña. Por provincias, Cádiz lidera las ventas a Japón con 38,5 millones de euros, 42,5% del total, con un crecimiento sobre el mismo periodo del año anterior del 27%.

El jamón en Japón

Según los datos de Extenda, Japón es el cuarto país destino de los jamones y paletas andaluces con 623.000 euros, un 7,7% del total y un crecimiento en este periodo de diez meses respecto al anterior del 25,8%. Las exportaciones de Andalucía en el periodo de enero a octubre de 2013 son de 9,1 millones de euros, un 9,3% más respecto al mismo periodo del año anterior.

Hace unos años, el jamón ibérico era un producto totalmente desconocido en Japón. Por ello la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA), y con el apoyo de algunas empresas andaluzas, viene trabajando en esta estrategia de promoción, que liga un producto de excelencia mundial con la cultura, las tradiciones y la 'ceremonia' del corte, elementos de suma importancia en la gastronomía nipona.

El concurso

El concurso de cortadores de jamón es una acción de promoción internacional del jamón ibérico de Andalucía de carácter bienal que se realiza desde 2007 en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA) y las empresas andaluzas patrocinadoras del concurso. De este modo cada año anterior a la celebración de concurso se llevan a cabo seminarios formativos para los profesionales interesados en este producto y su técnica.

Asimismo, en junio de 2012 se celebraron las etapas del seminario de corte de productos ibéricos en las ciudades de Okayama, Nagoya y Tokio y Kumamoto, previas al concurso celebrado en junio de 2013. Esta fase sirvió para seleccionar a los participantes y a ella acudieron más de 300 expertos en gastronomía y medios de comunicación.

Además, en esta fase formativa participaron las entidades de mayor rango en el sector gourmet japonés: AJCA (All Japan Chefs' Association), HBA (Hotel Barmen's Association) y la NBA (Nippon Bartenders' Association). Posteriormente se realizaron las pruebas teóricas y el examen práctico de habilidades en el corte de jamón ibérico del seminario para seleccionar a los participantes de la final.

- See more at:

http://www.extenda.es/web/opencms/extenda/noticias/noticia_1073.html#sthash.LENAOr6X.dpuf

La cuarta edición del '**Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico de Japón**', cuya final tuvo lugar el pasado mes de junio, ha tenido como ganador al chef nipón Masamitsu Kizaki. El premio de este concurso consta de un viaje a Andalucía que, desde hoy y hasta el próximo miércoles, le permitirá realizar una agenda de visitas a las zonas productoras de cerdo ibérico en Huelva y Córdoba.

Esta acción de promoción internacional del cerdo ibérico ha sido organizada por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, a través de **Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior**.

Esta mañana Masamitsu Kizaki fue recibido por la consejera delegada de Extenda, Vanessa Bernad, en el hotel NH Plaza de Armas en Sevilla, desde donde ha comenzado su agenda de viaje en Andalucía, que se ha iniciado con la visita a una finca de la dehesa de la firma Consorcio Jabugo, a un matadero y a una de sus fábricas de productos ibéricos, para seguir de cerca todo el proceso de producción de este género en Andalucía.

La agenda del día terminará con la visita al museo del jamón y continuará el martes con las visitas a 5 Jotas, la dehesa de Jabugo y a las instalaciones de Hermanos Rodríguez Barbancho el próximo

miércoles.

El objetivo de esta acción es dar a conocer el origen, alimentación y curación del ibérico, así como promocionar la cultura, gastronomía y tradiciones andaluzas en Japón, para favorecer el crecimiento de la demanda de estos productos y sus derivados en el mercado nipón, donde todos estos conceptos están intrínsecamente ligados.

Asimismo, en la final de esta edición Masamitsu Kizaki obtuvo una puntuación de 248 puntos sobre 300, en la cual participaron 80 profesionales de diversos perfiles (jefes de cocina, dueños de restaurantes, distribuidores, minoristas, importadores, etc.). El restaurante del que es chef principal, 'Marisquería Gozo Umeda', forma parte de un conjunto de seis restaurantes que, aunque pertenecen al mismo grupo empresarial, mantienen distintos conceptos culinarios (asados a la brasa, paella, comida vasca, mariscos, etc.).

Este concurso está organizado por Extenda en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA), y además cuenta con el patrocinio de Consorcio de Jamón de Jabugo, Hermanos Rodríguez Barbancho (Ibedul) y Sánchez Romero Carvajal (5 Jotas). La acción está cofinanciada con fondos procedentes de la Unión Europea, con cargo al Programa Operativo FEDER de Andalucía 2007-2013.

Agroalimentario y bebidas en Japón

Esta acción forma parte de una estrategia de promoción del cerdo ibérico impulsada por Extenda, con el fin de incrementar las ventas del sector porcino en el mercado asiático, donde en los últimos años no deja de crecer, como muestran los datos de Extenda.

Asimismo, las exportaciones andaluzas de productos agroalimentarios y de bebidas a Japón suponen 90,7 millones de euros en los diez primeros meses de 2013, con un alza del 13,7%, superior al crecimiento nacional en 1,2 puntos. Andalucía se posiciona así como la segunda comunidad en ventas al mercado nipón con el 23,4% del total nacional tras Cataluña. Por provincias, Cádiz lidera las ventas a Japón con 38,5 millones de euros, 42,5% del total, con un crecimiento sobre el mismo periodo del año anterior del 27%.

El jamón en Japón

Según los datos de Extenda, Japón es el cuarto país destino de los jamones y paletas andaluces con 623.000 euros, un 7,7% del total y un crecimiento en este periodo de diez meses respecto al anterior del 25,8%. Las exportaciones de Andalucía en el periodo de enero a octubre de 2013 son de 9,1 millones de euros, un 9,3% más respecto al mismo periodo del año anterior.

Hace unos años, el jamón ibérico era un producto totalmente desconocido en Japón. Por ello la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA), y con el apoyo de algunas empresas andaluzas, viene trabajando en esta estrategia de promoción, que liga un producto de excelencia mundial con la cultura, las tradiciones y la 'ceremonia' del corte, elementos de suma importancia en la gastronomía nipona.

El concurso

El concurso de cortadores de jamón es una acción de promoción internacional del jamón ibérico de Andalucía de carácter bienal que se realiza desde 2007 en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA) y las empresas andaluzas patrocinadoras del concurso. De este modo cada año anterior a la celebración de concurso se llevan a cabo seminarios formativos para los profesionales interesados en este producto y su técnica.

Asimismo, en junio de 2012 se celebraron las etapas del seminario de corte de productos ibéricos en las ciudades de Okayama, Nagoya y Tokio y Kumamoto, previas al concurso celebrado en junio de 2013. Esta fase sirvió para seleccionar a los participantes y a ella acudieron más de 300 expertos en gastronomía y medios de comunicación.

Además, en esta fase formativa participaron las entidades de mayor rango en el sector gourmet japonés: AJCA (All Japan Chefs' Association), HBA (Hotel Barmen's Association) y la NBA (Nippon

Bartenders´ Association). Posteriormente se realizaron las pruebas teóricas y el examen práctico de habilidades en el corte de jamón ibérico del seminario para seleccionar a los participantes de la final.
- See more at:
http://www.extenda.es/web/opencms/extenda/noticias/noticia_1073.html#sthash.LENAOr6X.dpuf

La cuarta edición del 'Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico de Japón', cuya final tuvo lugar el pasado mes de junio, ha tenido como ganador al chef nipón Masamitsu Kizaki. El premio de este concurso consta de un viaje a Andalucía que, hasta el próximo miércoles, le permitirá realizar una agenda de visitas a las zonas productoras de cerdo ibérico en Huelva y Córdoba.

Esta acción de promoción internacional del cerdo ibérico ha sido organizada por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, a través de Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior.

Masamitsu Kizaki fue recibido por la consejera delegada de Extenda, Vanessa Bernad, en el hotel NH Plaza de Armas en Sevilla, desde donde ha comenzado su agenda de viaje en Andalucía, que se ha iniciado con la visita a una finca de la dehesa de la firma Consorcio Jabugo, a un matadero y a una de sus fábricas de productos ibéricos, para seguir de cerca todo el proceso de producción de este género en Andalucía.

La agenda del día terminará con la visita al museo del jamón y continuará el martes con las visitas a 5 Jotas, la dehesa de Jabugo y a las instalaciones de Hermanos Rodríguez Barbancho el próximo miércoles.

El objetivo de esta acción es dar a conocer el origen, alimentación y curación del ibérico, así como promocionar la cultura, gastronomía y tradiciones andaluzas en Japón, para favorecer el crecimiento de la demanda de estos productos y sus derivados en el mercado nipón, donde todos estos conceptos están intrínsecamente ligados.

Asimismo, en la final de esta edición Masamitsu Kizaki obtuvo una puntuación de 248 puntos sobre 300, en la cual participaron 80 profesionales de diversos perfiles (jefes de cocina, dueños de restaurantes, distribuidores, minoristas, importadores, etc.). El restaurante del que es chef principal, 'Marisquería Gozo Umeda', forma parte de un conjunto de seis restaurantes que, aunque pertenecen al mismo grupo empresarial, mantienen distintos conceptos culinarios (asados a la brasa, paella, comida vasca, mariscos, etc.).

Este concurso está organizado por Extenda en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA), y además cuenta con el patrocinio de Consorcio de Jamón de Jabugo, Hermanos Rodríguez Barbancho (Ibedul) y Sánchez Romero Carvajal (5 Jotas). La acción está cofinanciada con fondos procedentes de la Unión Europea, con cargo al Programa Operativo FEDER de Andalucía 2007-2013.

Agroalimentario y bebidas en Japón

Esta acción forma parte de una estrategia de promoción del cerdo ibérico impulsada por Extenda, con el fin de incrementar las ventas del sector porcino en el mercado asiático, donde en los últimos años no deja de crecer, como muestran los datos de Extenda.

Asimismo, las exportaciones andaluzas de productos agroalimentarios y de bebidas a Japón suponen 90,7 millones de euros en los diez primeros meses de 2013, con un alza del 13,7%, superior al crecimiento nacional en 1,2 puntos. Andalucía se posiciona así como la segunda comunidad en ventas al mercado nipón con el 23,4% del total nacional tras Cataluña. Por provincias, Cádiz lidera las ventas a Japón con 38,5 millones de euros, 42,5% del total, con un crecimiento sobre el mismo periodo del año anterior del 27%.

El jamón en Japón

Según los datos de Extenda, Japón es el cuarto país destino de los jamones y paletas andaluces con 623.000 euros, un 7,7% del total y un crecimiento en este periodo de diez meses respecto al anterior del 25,8%. Las exportaciones de Andalucía en el periodo de enero a octubre de 2013 son de 9,1

millones de euros, un 9,3% más respecto al mismo periodo del año anterior.

Hace unos años, el jamón ibérico era un producto totalmente desconocido en Japón. Por ello la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA), y con el apoyo de algunas empresas andaluzas, viene trabajando en esta estrategia de promoción, que liga un producto de excelencia mundial con la cultura, las tradiciones y la 'ceremonia' del corte, elementos de suma importancia en la gastronomía nipona.

El concurso

El concurso de cortadores de jamón es una acción de promoción internacional del jamón ibérico de Andalucía de carácter bienal que se realiza desde 2007 en colaboración con la Asociación Japonesa de Cocineros (AJCA) y las empresas andaluzas patrocinadoras del concurso. De este modo cada año anterior a la celebración de concurso se llevan a cabo seminarios formativos para los profesionales interesados en este producto y su técnica.

Asimismo, en junio de 2012 se celebraron las etapas del seminario de corte de productos ibéricos en las ciudades de Okayama, Nagoya y Tokio y Kumamoto, previas al concurso celebrado en junio de 2013. Esta fase sirvió para seleccionar a los participantes y a ella acudieron más de 300 expertos en gastronomía y medios de comunicación.

Además, en esta fase formativa participaron las entidades de mayor rango en el sector gourmet japonés: AJCA (All Japan Chefs' Association), HBA (Hotel Barmen's Association) y la NBA (Nippon Bartenders' Association). Posteriormente se realizaron las pruebas teóricas y el examen práctico de habilidades en el corte de jamón ibérico del seminario para seleccionar a los participantes de la final.

Extenda