

DOP Los Pedroches brilla con su 10ª participación en Salón Gourmets

La Denominación de Origen Protegida Los Pedroches ha vuelto a acaparar el interés del sector de la restauración y distribución en la 33ª edición de Salón Gourmets, celebrado esta semana en Madrid. En su décima participación en el certamen, DOP Los Pedroches ha estado acompañada por seis de sus 15 industrias productoras. Belloterra Delicatessen S.L, COVAP S.C.A, Dehesas Reunidas, S.L., Ibérico de Bellota, S.A., Jamones Ibéricos Dehesa de Campo Alto S.L, y Jamón Jarote S.L. Todas ellas han valorado de forma muy positiva su presencia en la reconocida cita anual.

Los Jamones y Paletas de la DOP Los Pedroches proceden de cerdos 100% ibéricos cuyo proceso se realiza íntegramente en este territorio, se crían en libertad y consumen los recursos naturales que brinda la Dehesa. Esta alimentación y proceso supone una calidad diferenciada que les hace merecedores – a las más de 46.000 piezas de paletas y jamones que produce anualmente – de recibir la certificación y distinción de Denominación de Origen.

“Nuestro origen es, precisamente, el gran valor desconocido que tratamos de acercar a los profesionales de la restauración y a los consumidores. En este sentido, Gourmets es una plataforma formidable para mostrar la calidad que marca la diferencia entre un producto de Denominación de Origen Protegida y otro que no lo es”, afirma Antonio Jesús Torralbo Buenestado, presidente del Consejo Regulador de la DOP Los Pedroches. “Además, dado que alrededor del 15% de nuestra producción está destinada a mercado internacional, una feria con presencia de tantos países nos brinda la oportunidad de darnos a conocer al mundo y ampliar este porcentaje”, concluye.

El stand de DOP Los Pedroches ha estado muy concurrido durante los cuatro días del certamen recibiendo en su jornada inaugural la visita del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España, Luis Planas, además de las de Carmen Cristina de Toro Navero, Directora General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, quien visitaba por primera vez el evento; y de Antonio Ruiz, Presidente de la Diputación de Córdoba.

En los días centrales de la muestra DOP Los Pedroches congregó a multitud de público especializado al organizar originales talleres de maridaje de Jamón de Bellota 100% Ibérico con cavas amparados dentro del Consejo Regulador del Cava.

Los jamones y paletas que la DOP Los Pedroches ha traído a Salón Gourmets son fruto de un proceso artesanal minucioso y repleto de cuidados y mimos, aprovechando las condiciones climatológicas naturales del norte de la provincia de Córdoba. Cada pieza es única. Por este motivo, ha querido colaborar en este certamen con bebidas espumosas que por sus características organolépticas también presentan calidad e innovación destacada y son una opción más para sumar al producto.

Cataluña, la Comunidad Valenciana y Extremadura han estado representados en los maridajes propuestos por DOP Los Pedroches en Salón Gourmets 2019 a través de las bodegas de Juvé i Camps, Dominio de la Vega y Viña Romale; quienes han cedido sus cavas más representativos para llevar a cabo estas selectas catas. Unos talleres para los que tanto cada industria cárnica como cada una de las bodegas colaboradoras ha seleccionado cuidadosamente las añadas de sus Paletas de Jamón de Bellota 100% Ibérico de Calidad Diferenciada y de sus cavas más premiados para que el aroma, notas y sabor combinaran a la perfección.

El Secretario General del Consejo Regulador DOP Los Pedroches, Juan Luis Ortiz, condujo estos talleres junto a la Directora de la Escuela Española de Cata, Carmen Garrobo, quien expresó la originalidad de la actividad y dijo haber extraído valiosa información de esta colaboración: “El jamón joven marida con el cava joven; a más bellota más crianza en el cava y al jamón de larga crianza, para igualar sensaciones, le va a la perfección el cava reserva con un porcentaje de vino con madera en el cava”.

Los casi 100m² con los que DOP Los Pedroches ha estado presente en Salón Gourmets forma parte de la estrategia de promoción y posicionamiento que la Denominación de Origen ha puesto en marcha para destacar la diferenciación de su producto y hacerlo reconocible en el mercado.

Para más información:

Mint

María Moreno

maria@somosmint.com

Tel. +34 615 395 683

Miriam Pérez

miriam@somosmint.com

Tel. +34 651 927 128