



Consorcio Serrano

El Consorcio del Jamón Serrano Español y la alta cocina francesa, un maridaje perfecto

Dentro de su Plan de Promoción para Francia, el Consorcio del Jamón Serrano Español organizó, el pasado día 6 de julio en París, dos actos de relaciones públicas dirigidos a periodistas y bloggers franceses interesados en la gastronomía española y en el Jamón Consorcio Serrano.

Madrid, 12 de julio de 2011.- La capital francesa acogió, el pasado 6 de julio, sendos actos de relaciones públicas, enmarcados dentro del Plan de Promoción del **Consorcio del Jamón Serrano Español** para Francia.

Ambos actos -dirigidos a periodistas y *bloggers* franceses, interesados en la gastronomía española, en general, y en el Jamón Consorcio Serrano, en particular- tuvieron lugar en el emblemático restaurante parisino, **Le Violon d'Ingres**, donde se disfrutó de un menú típicamente francés, elaborado con una particularidad especial: el *chef* del citado restaurante logró maridar a la perfección el Jamón Consorcio Serrano con la alta cocina francesa.

En primer lugar, se celebró un almuerzo con periodistas de los principales medios gastronómicos franceses. Más tarde, ya por la noche, tuvo lugar una cena con seis de los bloggers más influyentes en el panorama gourmet del país vecino. Cabe destacar que, en Francia, la influencia de las comunidades *online* y de los blogs es cada vez más importante para la difusión de todo lo relacionado con la gastronomía.

Platos como “Crema fría de judías de Tarbes, perfumada con romero y virutas de jamón Consorcio Serrano” o “Pichón de granja a la plancha con habitas salteadas, hierbas aromáticas y jamón Consorcio Serrano” fueron algunas de las delicias que pudieron degustar los asistentes.

Durante ambos actos, Miguel Sanz, gerente del **Consorcio del Jamón Serrano Español**, se encargó de transmitir las bondades del jamón serrano y explicar el valor diferencial del sello de calidad Consorcio Serrano, así como de responder a todas las dudas que le plantearon sobre el producto.

El objetivo de esta acción radicó en demostrar que el jamón serrano puede integrarse perfectamente con la comida francesa, no sólo sustituyendo a sus jamones curados locales, sino dando un toque de distinción a la cocina del país galo.

Francia constituye el segundo país en importancia para la exportación del jamón curado español. En 2010, con un volumen exportado de 6.262,4 Toneladas, representó el 27,6% del total exportado.

El **Consortio del Jamón Serrano Español** constituye la asociación de las principales empresas productoras y exportadoras de jamón curado, que promociona en mercados internacionales la comercialización de jamón serrano de alta calidad bajo la contramarca CONSORCIO SERRANO.

Más información:

Consortio del Jamón Serrano Español

C/ Moralarzal, 80 1º A

28034 MADRID

Tel.: +34 91 735 60 85

Fax: +34 91 735 05 03