

lunes 13 de noviembre de 2017

La Denominación de Origen Protegida Jabugo se presenta en París con el respaldo de las instituciones



Descargar imagen

El acto, enmarcado en un acuerdo de colaboración entre la Diputación y la Cámara de Comercio, supone la culminación de un año histórico para la DOP Jabugo

París ha sido el lugar elegido por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jabugo para presentarse oficialmente a la comunidad internacional. El acto, celebrado en el Hotel Four Seasons George V, ha contado con el respaldo de numerosas personas e instituciones quienes han querido apoyar este acto que supone la consecución de un hito histórico, que se iniciaba en el año 2008 y hoy ya es una realidad. Entre los asistentes, el presidente de la Diputación de Huelva, Ignacio Caraballo; el alcalde de Jabugo, Gilberto Domínguez; el presidente de la Cámara de Comercio Industria, Servicios y Navegación de Huelva, Antonio Ponce; y el presidente del Consejo Regulador de la DOP Jabugo, Guillermo García-Palacios Álvarez.

El acto ha servido para dar a conocer el producto ante prescriptores, chefs, sector gourmet, potenciales interesados, mayoristas y

minoristas. Se trata de la primera presentación internacional tras el cambio de nomenclatura de la DOP, de ahí la trascendencia que ha alcanzado esta iniciativa que se enmarca dentro del convenio de colaboración firmado entre la Diputación de Huelva y la Cámara de Comercio Industria, Servicios y Navegación de Huelva, en el marco del Plan Internacional de Promoción (PIP) que desarrolla Cámara España, contando con la financiación de los Fondos FEDER.

Ignacio Caraballo, quien ha asegurado que “hablar de DOP Jabugo es hablar de un producto turístico, de calidad, de gastronomía y de excelencia, en definitiva, de la marca Huelva”, ha señalado también que “el sector ibérico es un sector puntero en la economía de la provincia, por lo que desde la Diputación de Huelva se está trabajando para apoyar su desarrollo en diferentes frentes y todos ellos se van a beneficiar de la nueva DOP Jabugo”.

Por su parte, Antonio Ponce se ha mostrado confiado en que “esta acción permita a nuestras empresas abrirse a un nuevo mercado, donde posicionar a este producto cuya primera 'puesta de largo' bajo su nueva nomenclatura, vendrá de la mano de esta misión promovida por la Cámara de Comercio de Huelva”.

El alcalde de Jabugo, Gilberto Domínguez, ha señalado que “la Denominación de Origen Protegida Jabugo ha supuesto un reconocimiento al esfuerzo de los jabugueños que han trabajado y siguen trabajando por conseguir el mejor jamón del mundo y, además, ha contribuido a la protección del nombre de nuestro pueblo como referente de calidad y saber hacer”. Así, ha destacado, que “esta nueva etapa abre un futuro lleno de esperanza para la industria, los ganaderos y todas las personas que forman parte del sector ibérico. El gran reto al que nos enfrentamos ahora es el de la internalización, para que el nombre de Jabugo sea reconocido por la excelencia de nuestros productos en todos los rincones del mundo”.

Por último, el presidente del Consejo Regulador de la DOP Jabugo, destacó que “el jamón con DOP Jabugo ha nacido con vocación internacional por lo que tanto en origen como en destino tratará de persuadir a los paladares más exquisitos de los países terceros y de la Unión Europea”.

Junto con la presentación del producto, también se han desarrollado encuentros comerciales entre las pymes comercializadoras onubenses y los potenciales clientes. Al mismo tiempo, y dadas las peculiaridades del producto, se ha realizado una degustación del producto para su consumo con la colaboración de un cortador de jamón, se han celebrado sendas ponencias con el jamón como denominador común y se ha proyectado un vídeo promocional.

Merced al acuerdo en el que se contempla esta iniciativa, rubricado entre la Diputación de Huelva, a través de Huelva Empresa, y la Cámara de Comercio, se cumple con el objetivo de lograr que el sector empresarial de la provincia pueda abrirse a nuevos mercados, teniendo como escenario el Plan de Promoción Internacional de Cámara España que dispone de la financiación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) en un 80%, en tanto que Diputación cofinanciará el 20% restante además de ofrecer la prefinanciación necesaria para hacer realidad las acciones a desarrollar con los empresarios para que éstos abran mercado mediante la participación en misiones comerciales y ferias internacionales.

La Denominación de Origen Protegida Jabugo es un reconocimiento que la Comisión de la Unión Europea otorga solamente a aquellos jamones y paletas que, procediendo de cerdos ibéricos criados y engordados en libertad con bellotas y pastos naturales durante la montanera en las dehesas de Andalucía y Extremadura, han sido elaborados de forma artesanal en los secaderos y bodegas naturales bajo unas condiciones microclimáticas únicas.

La zona de elaboración está delimitada por 31 municipios del entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, entre los que destacan principalmente Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Jabugo y Santa Olalla del Cala, cuyas dehesas están declaradas Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

En la actualidad, un total de 1.661 empresas ganaderas y 38 empresas elaboradoras de 31 pueblos de esta comarca están amparadas bajo la DOP Jabugo.

