

Más de 70 profesionales del sector jamonero impulsan por primera vez el jamón como mega alimento

- AGACUJ y CICAP sientan las bases para considerar al jamón como mega alimento.
- Salud, nutrición, bienestar emocional y ciencia unidos en pro del jamón.

Pozoblanco, a 24 de mayo de 2022. AGACUJ (Asociación Global Amigos/as del Cuchillo Jamonero) y (Centro Tecnológico de Investigación y Calidad Agroalimentaria) han celebrado en Pozoblanco una jornada formativa pionera con el objetivo de posicionar el jamón como mega alimento.

A la cita han asistido más de 70 profesionales del sector jamonero, contando con la presencia de grandes representantes del jamón que han apoyado esta iniciativa en la que se ha analizado el jamón desde el punto de vista nutricional, científico y social, pilares fundamentales para una vida saludable.

Durante la jornada, que ha contado con la colaboración de los consejos reguladores de la DOP Los Pedroches, DOP Jabugo, DOP Teruel, DOP Dehesa de Extremadura, IGP Trevélez, ceiA3 (Campus de Excelencia Internacional AgroAlimentario Andaluz) y Jamón Lovers, se han presentado nuevas herramientas a los prescriptores del sector basadas en la parte de bienestar físico, mental y social que aporta el jamón.

Uno de los ponentes de la cita ha sido el doctor Antonio Escribano, catedrático de Nutrición Deportiva en la UCAM, que ha presentado nuevos puntos de vista alrededor de la relación entre jamón y salud, siendo un proyecto que cubre necesidades vitales relacionadas con nuestros hábitos de vida saludable. Escribano ha profundizado en los macronutrientes desde una perspectiva más saludable y como este producto con su alto contenido proteico es el aliado para los deportistas, ancianos y las dietas de alta proteína.

Por su parte, la directora de CICAP, Manuela Hernández, ha destacado que “el jamón es un mega olvidado de la ciencia como producto saludable, se ha trabajado en la tecnología del proceso, mejorar el producto para reducir nitratos y contenidos en sal, pero ahora hay que centrar los conocimientos en demostrar su capacidad para mejorar la salud de las personas. Conocido desde antaño como elemento fundamental de la dieta mediterránea puede ser el aliado de nuestra salud”.

Uno de los puntos más atractivos de la cita ha sido la celebración de una Mega Cata, coordinada por Rosa García, Antero Manuel Murillo y Pedro José Pérez, especialistas en distintos aspectos del mundo del jamón, que ha consistido en una actividad lúdica destinada a experimentar con los jamones de calidad diferenciada de distintas formas.