

CONOCE A LOS CHEFS EMBAJADORES DE LA CAMPAÑA

Mario Sandoval.

Cocinero que lidera la culinaria del Restaurante Coque, distinguido con dos estrellas Michelin. Para el popular chef español ser el embajador mundial del Jamón Ibérico es todo un honor. “Representa mucho para mi ser el encargado de acercar las bondades de un alimento tan icónico como el Jamón Ibérico a los consumidores. Todos llevamos dentro un sentido ibérico que tenemos que despertar. En este contexto, queremos compartir las excelencias de un producto tan puro y genuino con todo el mundo”.

Christian Sturm-Willms.

Jefe de cocina del restaurante Yunico, y estrella Michelin. El distinguido chef alemán ha declarado que es divertido trabajar con el Jamón Ibérico porque siempre puedes confiar en la excelencia del producto. “Una joya de la gastronomía española que puedo utilizar en mi cocina de diversas maneras y que le da a cada plato un toque especial. Para los amantes de la gastronomía, el Jamón Ibérico es el embajador perfecto”, matiza el cocinero.

Amandine Chaignot.

Ex jurado de Masterchef Francia y chef del restaurante Pouliche. La mediática chef francesa ha confesado que para ella “el Ibérico es el mejor de los jamones. Es un recuerdo de grandes comidas y reuniones con amigos. También es un punto de referencia cuando viajas por el mundo, porque nunca te decepciona. Es un producto tan duradero y potente que puede ser un extra para coronar una receta. Unas cuantas virutas sobre huevos con mayonesa o en una ensalada, y lo cambia todo”.

Carlos Gaytán.

Chef del restaurante Há y primer mexicano en recibir una estrella Michelin. El innovador chef mexicano ha destacado que “el Jamón Ibérico es un producto sumamente respetado por su cultura, historia y elaboración. Estoy impresionado por el amor y la pasión que le tienen en la cultura española. Es un alimento de altísima calidad, con un proceso de elaboración tan especial que me impacta esa manera tan excepcional de representar a un país entero. Me emociona ser parte de este proyecto y es un honor utilizarlo en mis preparaciones. Lo puedo integrar en mi cocina con pan tostado y alioli de azafrán, pero su sabor es tan puro y exquisito que no requiere elaboraciones complejas”.

Vicky Cheng.

Chef del restaurante VEA Restaurant and Lounge que está posicional en el puesto 16 de los 50's Best Asian Restaurants, cuenta con una estrella Michelin. El visionario chef de origen chino fusiona en sus fogones la cocina de raíces asiáticas con el sabor inimitable del Jamón Ibérico, una aventura gastronómica rompedora e innovadora.