

## SEGUNDO FORO INTERNACIONAL DEL IBÉRICO

# Carbayo: “Salamanca es una referencia mundial en el sector del ibérico”

El alcalde destacó en la inauguración de la cita la calidad de los productos charros ■ Iglesias recalcó el peso de esta actividad económica para la prosperidad de la provincia

T.G.R. | SALAMANCA

Haciéndose eco del peso de Salamanca en la cultura ibérica, el alcalde de la capital, Carlos García Carbayo dejó claro ayer que: “Salamanca es una referencia en el sector del ibérico a nivel mundial”, durante la inauguración del Foro Internacional del Ibérico, que por segundo año se celebra en la capital del Tormes. Carbayo hizo especial hincapié en el peso que los productos del ibérico tienen en el turismo de la capital. “El turismo gastronómico es uno de los grandes motores de nuestra economía”. Y agradeció el “esfuerzo” de los productores de apostar por la calidad del género. Decisión que según el regidor, están permitiendo que “Salamanca sea una tierra para saborear y disfrutar”.

García Carbayo estuvo acom-



El concejal de Turismo, Fernando Castaño; el delegado territorial de la Junta, Eloy Ruiz; el alcalde, Carlos García Carbayo; la fundadora de Gastroactitud, Julia Pérez; el presidente de la Diputación, Javier Iglesias y el presidente de la Asociación de Hosteleros de Salamanca, Álvaro Juanes. | JAVIER CUESTA

“El cerdo ibérico es un producto Marca España, es absolutamente nuestro”, sentenció Julia Pérez

pañado por el presidente de la Diputación, Javier Iglesias, que, alabó la importancia de una cita que finaliza hoy y en la que se dan cita cocineros de la talla de Elena Arzak o los hermanos Torres. “Este foro es una ventana abierta al mundo, haciendo de Salamanca la gran capital del ibérico tanto en España como en el mundo”, sentenció Iglesias. El presidente de La Salina añadió que: “Hablar del ibérico es hablar de calidad y también sinónimo de actividad económica para la provincia”.

Por su parte, la fundadora de Gastroactitud y organizadora del evento, Julia Pérez, recalcó que: “Solo hay cerdo ibérico en España, porque sin dehesas es imposible. Es un producto Marca España, absolutamente nuestro”. Una reivindicación que sobrevoló toda la jornada de ayer con conferencias como “Los parientes del ibérico”, en la que se debatió también sobre otras razas europeas de este animal.

En un momento en el que la despoblación centra muchos de los debates políticos, Pérez afirmó que: “El cerdo ibérico es fundamental contra la despoblación”.

## Carrasco Ibéricos y su medición de la calidad

La compañía Carrasco Ibéricos dio a conocer ayer los resultados de su estudio “La calidad del ibérico se puede medir”, dirigido por las investigadoras de la Universidad de Salamanca, Inmaculada González e Isabel Revilla y que ha contado con la colaboración de la Junta de Castilla y León. El proyecto, en el que la empresa de Guijuelo ha cedido muestras controladas, propone un sistema de evaluación del jamón a partir de 28 parámetros sensoriales basados en el aspecto, el olor, el sabor y la textura que se valoran del cero al nueve en función de la intensidad. Esta investigación supone un importante avance para la industria del jamón ibérico, así como para asegurar al consumidor la calidad del producto. “Predecir la calidad de un jamón o de la materia prima derivada del cerdo ibérico nos ayudará a demostrar nuestras cualidades de manera objetiva, y a diferenciarlos de la competencia”, explicó ayer el director gerente de Carrasco Ibéricos, Tanacho Carrasco.

## EN IMÁGENES



## Colofón en el Mesón de Gonzalo

Tras una intensa jornada de demostraciones y conferencias, el Mesón de Gonzalo ofreció una fiesta en la que los invitados tuvieron ocasión de alargar el día degustando tapas de ibérico en la “Salamanca Ibérica Party”. Y el producto ibérico también tuvo cabida en los postres, de la mano de Pol Contreras, Mejor Pastelero de Restaurante Revelación a comienzos de año, que presentó su helado mantecado envuelto de cortezas de cerdo. | CUESTA Y GUZÓN

