GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Japón triunfa en los Oscar del Jamón

Comunicados | 21/11/2025 | 00:00

El Instituto Internacional del Jamón, junto a Jamón Lovers, ha celebrado la primera edición de estos galardones que distinguen la trayectoria empresarial, la contribución científica y el talento joven del sector. Incarlopsa, Sánchez Romero Carvajal, el investigador Pere Gou i Botó y la joven cortadora japonesa Saki Yokogawa han sido reconocidos este año como protagonistas de un sector único en el mundo

El Instituto Internacional del Jamón, junto a Jamón Lovers, ha celebrado la primera edición de estos galardones que distinguen la trayectoria empresarial, la contribución científica y el talento joven del sector. Incarlopsa, Sánchez Romero Carvajal, el investigador Pere Gou i Botó y la joven cortadora japonesa Saki Yokogawa han sido reconocidos este año como protagonistas de un sector único en el mundo

Sin focos de cine, pero con el mismo brillo en las miradas, productores, científicos, comercializadores, cortadores de jamón y periodistas se reunieron en Madrid para asistir al nacimiento de algo llamado a perdurar: la primera edición de los Premios Interham 2025, conocidos ya entre los asistentes como "los Oscar del Jamón".

Para Julio Tapiador, presidente de Interham: "lo que más me emociona de esta gala es ver cómo el sector avanza gracias a personas que trabajan con una dedicación que a veces no se ve, pero siempre se nota. Estos premios son una oportunidad para poner rostro y nombre a quienes llevan años empujando al jamón hacia nuevos horizontes. Hoy no solo reconocemos logros, sino también decisiones valientes que han marcado la evolución del sector. Cada premiado demuestra que, cuando unimos iniciativa, conocimiento y una mirada abierta al futuro, todo el sector crece".

Con estos galardones, el Instituto Internacional del Jamón, Interham, junto a Jamón Lovers, inicia un reconocimiento anual destinado a destacar a las personas, empresas e instituciones que están impulsando la cultura del jamón dentro y fuera de nuestras fronteras, para conseguir llegar a la excelencia.

Una gala en la que el jamón no solo triunfó en los platos, sino también en los discursos, en los aplausos y en la emoción de los premiados. Y es que esta primera edición deja un mensaje claro: el jamón es mucho más que un producto emblemático de la gastronomía española. Es una cadena de valor que une campo e industria, ciencia y artesanía, tradición y tecnología, talento joven y experiencia acumulada. Con historias como las que estos premios ponen en valor, su futuro se presenta tan sólido como emocionante.

Premio a la Trayectoria Empresarial – Elaboradores de jamón de capa blanca

En esta categoría, el premio este año ha sido otorgado a Industrias Cárnicas Loriente Piqueras, S.A. (Incarlopsa), empresa familiar fundada en 1978 en Tarancón y hoy referente en la producción de productos cárnicos de porcino, así como uno de los mayores productores de jamones curados del mundo. Su evolución, desde un pequeño matadero local hasta una compañía con 11 centros productivos y presencia en más de 45 países, refleja una apuesta constante por la calidad, la seguridad alimentaria y la mejora continua.

El jurado ha valorado especialmente su capacidad productiva y su apuesta por la calidad, además del impacto que tiene en el medio rural y su compromiso con la sostenibilidad: miles de empleos directos e indirectos, colaboración estable con ganaderos locales y una estrategia avanzada de reducción de huella ambiental, con proyectos punteros de autoconsumo solar, economía circular y disminución del desperdicio alimentario. Incarlopsa representa un modelo de crecimiento que combina eficiencia industrial, responsabilidad social y proyección internacional del jamón de capa blanca.

Premio a la Trayectoria Empresarial – Elaboradores de jamón ibérico

En la categoría del ibérico, el jurado ha valorado la historia y la labor de Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.U. Fundada en 1879 en Jabugo y pionera en la elaboración de productos de cerdo 100 % ibérico, bajo las marcas Cinco Jotas y Sánchez Romero Carvajal, la compañía ha unido durante casi siglo y medio la artesanía de las bodegas naturales y el saber hacer de los maestros jamoneros con la modernización, la internacionalización y la tecnología aplicada a la calidad.

Además, se ha destacado su papel tractor en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, donde genera empleo desde hace muchos años, su compromiso con la igualdad y el talento femenino y su contribución a la conservación y valorización de la dehesa. Su intensa actividad en I+D+i y su trabajo de divulgación han sido clave para consolidar el jamón ibérico de bellota como una obra de arte gastronómica reconocida en los principales mercados gourmet del mundo.

Premio a la Trayectoria Científica

El reconocimiento en este apartado ha recaído en el doctor Pere Gou i Botó, investigador sénior del IRTA, por más de tres décadas dedicadas al estudio del jamón curado y su tecnología. Autor de más de un centenar de artículos científicos, su trabajo ha sido esencial para comprender y

mejorar aspectos clave como la textura, el sabor, la distribución de sal y agua durante la curación, la reducción de sodio y aditivos o la aplicación de tecnologías no destructivas para el control de calidad.

Además de su producción científica, el doctor Gou ha liderado numerosos proyectos con empresas, ha participado en la creación de normas técnicas y guías de referencia y ha formado a nuevas generaciones de investigadores y técnicos. Su labor ha tenido un impacto directo en la calidad, seguridad y competitividad del jamón curado que hoy llega al consumidor.

Premio Interham – Jamón Lovers al Talento Joven

El galardón de esta categoría viaja a Japón de la mano de Saki Yokogawa, cortadora que está dando a conocer el jamón español en este país loncha a loncha. Tras estudiar español y pasar un año en Zaragoza, descubrió el jamón serrano y el jamón ibérico en España y decidió convertir esa experiencia en su vocación: difundir la cultura del jamón español en Japón.

Campeona de concursos de corte, experta acreditada y cofundadora de un bar español donde el jamón cortado a cuchillo es protagonista, Yokogawa ha acercado a miles de japoneses a la forma de entender el jamón en España. Su labor como formadora en seminarios, eventos y grandes citas gastronómicas, así como su profundo respeto por la cultura gastronómica española, la han convertido en un símbolo del potencial internacional del jamón y en un puente vivo entre Japón y España.

Con estos premios, Interham y Jamón Lovers celebran historias, esfuerzo, tradición e innovación. Y recuerdan algo esencial: cuando el jamón se convierte en arte, lo único que queda es disfrutarlo.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/283366-japon-triunfa-en-los-oscar-del-jamon.htm