vinetur

Balance exitoso del Campus del Jamón Monte Nevado en 2024

Más de 800 alumnos han pasado por las aulas del Campus del Jamón durante el último año, impulsando el conocimiento y la profesionalización en la industria del jamón curado.

jueves 6 de febrero de 2025

ESCRITO POR LUCÍA



El Campus del Jamón Monte Nevado, el primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la investigación, formación y difusión de la cultura del jamón curado, ha consolidado su posición como referente en el sector al cerrar un 2024 de grandes logros. Ubicado en Carbonero el Mayor, Segovia, este espacio se ha convertido en el epicentro del saber sobre el jamón gracias a su importante labor y amplia oferta de cursos, conferencias y experiencias gastronómicas dirigidas a un público tanto nacional como internacional, incluyendo profesionales del sector ávidos por conocer más sobre el producto estrella de la gastronomía española.

La importancia de su labor queda evidenciada por los datos del reciente **Barómetro Ibérico sobre consumo y conocimiento del Jamón Ibérico en España**, impulsado por el propio Campus en 2024. Este estudio reveló que el 73% de los consumidores suspenden en conocimiento del producto, lo que subraya la necesidad creciente de formación y divulgación del jamón.

Formación de vanguardia para el sector

Durante el 2024, el Campus del Jamón ha impartido 64 formaciones beneficiando a 812 alumnos. Entre los participantes se encontraban profesionales del sector, estudiantes y aficionados a la gastronomía, incluyendo un 30% de alumnos procedentes de países como Alemania, Estados Unidos, Francia, Italia, México y China. La oferta formativa abarcó desde programas de maestro jamonero básico y formaciones a medida para empresas y escuelas de hostelería, hasta talleres sensoriales y conferencias monográficas. Los cursos de corte a cuchillo fueron los más demandados, lo que ha conllevado a la incorporación de un curso avanzado y uno específico para corte de paleta.

En su incansable labor por difundir la cultura del jamón ibérico, el saber trasciende las aulas y se adentra en las páginas de la historia con la publicación del libro "Tempore Glandis", escrito por la 4ª y 5ª generación de la familia Olmos. Esta obra, que vio la luz en 2024, constituye un valioso testimonio de la tradición de la montanera, práctica ancestral que define la calidad excepcional del jamón ibérico y se erige como una herramienta indispensable que consolida el compromiso del Campus con la preservación y difusión de este legado.

Conferencias, investigación y saber

El Campus del Jamón ha reafirmado su compromiso con la divulgación en torno al jamón curado con su programa de conferencias mensuales. Once citas enfocadas en las últimas investigaciones sobre los procesos de elaboración, la calidad y la seguridad alimentaria o los aspectos sensoriales del jamón, con expertos de universidades y centros de investigación que han atraído a más de 1.700 asistentes. Una de las conferencias más destacadas fue la de Jacint Arnau sobre "El Banco de Retos del Jamón", que impulsó la creación de una plataforma digital en la página web del Campus del Jamón con el objetivo conectar a la industria, los operadores y los profesionales del sector con los investigadores que buscan proyectos con impacto real.

Visitas Gastronómicas al epicentro del jamón

Este espacio abre sus puertas a todos los profesionales del sector que deseen explorar sus instalaciones y participar en sus diversas actividades, así como amantes del jamón, que bajo reserva pueden disfrutar de sus experiencias. Ofrece diversas modalidades de visitas guiadas que abarcan tanto sus propias instalaciones como las bodegas de curación de Monte Nevado y que se complementan a la perfección con catas y degustaciones, permitiendo a los visitantes apreciar la riqueza de sabores y matices de este producto excepcional. Durante el 2024, el Campus ha recibido a más de 1400 visitantes, quienes han tenido la oportunidad de vivir esta experiencia enriquecedora.

Innovación y alianzas estratégicas

Con la mirada puesta en el futuro, el Campus del Jamón Monte Nevado no se conforma con los logros alcanzados y continúa apostando por la innovación y la excelencia en todos sus ámbitos de actuación, estableciendo alianzas con instituciones y organizaciones clave del sector agroalimentario para potenciar su impacto y ampliar su red de influencia. Los acuerdos de colaboración con asociaciones profesionales como Interporc, el Consorcio del Jamón Serrano o AGACUJ, y con entidades de investigación como el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, permiten al Campus sumar sinergias, compartir conocimientos y recursos, y promover el desarrollo de proyectos innovadores.

En 2025, cuentan con la previsión de aumentar su oferta con nuevas formaciones especializadas, cursos de corte y un nuevo programa para formar maestros jamoneros. Además, se celebrará una nueva edición del evento "Cata entre Maestros", que reunirá a los mejores chefs nacionales, uniendo la más alta cocina con el mundo del jamón.