vinetur

El jamón Gran Reserva Premium de Casa Lucas recibe el Trofeo Diamante y es reconocido como el mejor del mundo

La empresa familiar de Monesterio logra un hito histórico al obtener por tercera vez consecutiva el Gold Quality Award en Bruselas

miércoles 11 de junio de 2025


MONDE SELECTION
EST. 1961
BRUXELLES
GRAND GOLD
2025
Quality Awards
MONDE SELECTION
EST. 1961
BRUXELLES
GOLD
2025
Quality Awards

Ibéricos Casa Lucas ha recibido el Trofeo Diamante por su Jamón Gran Reserva Premium tras conseguir por tercera vez consecutiva la certificación “Gold Quality Award”. Este reconocimiento lo otorga el Instituto Internacional de la Calidad Monde Selection de Bruselas y sitúa a este jamón como el mejor del mundo, según los organizadores. Ningún otro jamón ha logrado este resultado hasta la fecha.

La ceremonia de entrega tuvo lugar el pasado 26 de mayo en la Casa Municipal “Obecní dům”, en el centro de Praga. Antonio Hidalgo Pecellín, CEO de Ibéricos Casa Lucas, recogió el trofeo acompañado de su padre, Santiago Hidalgo, que representa la segunda generación de esta empresa familiar. La firma tiene su sede en Monesterio, un municipio de Badajoz conocido por su tradición jamonera.

El Trofeo Diamante se concede únicamente a los productos que logran el “Gold Quality Award” durante tres años seguidos. El proceso de selección se basa en un análisis sensorial y científico realizado por un jurado internacional. Este jurado está compuesto por chefs con estrellas Michelin, Maestros Cocineros de Bélgica, miembros de Euro-Toques, pasteleros reconocidos, fabricantes de chocolate, profesores universitarios y columnistas gastronómicos. Cada producto se somete a catas y análisis a ciegas bajo criterios específicos para cada categoría.

El Jamón Gran Reserva Premium de Ibéricos Casa Lucas ya había sido nombrado “mejor jamón del mundo” en 2023 por Authentic World Taste tras obtener la medalla de oro del International Quality Institute de Bruselas ese mismo año. En 2024 y ahora en 2025 ha revalidado este reconocimiento. Además, ha sido el primer jamón en recibir dos veces consecutivas el título de “Producto preferente por el consumidor” en la cata organoléptica realizada por AENOR.

Ibéricos Casa Lucas nació en 1952 como una pequeña empresa familiar dedicada al jamón en Monesterio. Antonio Hidalgo representa la cuarta generación al frente del negocio. La empresa mantiene un compromiso con la calidad y somete sus productos a auditorías externas cada año para garantizar los estándares más altos. El objetivo actual es llevar el producto ibérico fuera de España sin cambiar su ubicación original.

Estos logros reflejan la apuesta constante por la excelencia y la tradición familiar que caracteriza a Ibéricos Casa Lucas desde hace más de setenta años.