

22 Junio, 2019



Varias personas prueban el jamón ibérico en la feria internacional de alimentos de Taipéi. / EFE

GASTRONOMÍA. EL OBJETIVO ES PROMOCIONAR LA CARNE PORCINA ESPAÑOLA COMO REFERENTE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El jamón español le da sabor al Año del Cerdo en Taiwán

JORGE MARCOS G. / TAIPEI

Taiwán celebra el Año del Cerdo y España quiere aprovechar el filón. Y qué mejor forma de hacerlo que con un pabellón con productos porcinos españoles instalado en la Feria Internacional de Alimentos de Taipéi, que se clausura mañana.

Y es que, por primera vez, la presencia española en la Feria está organizada por la Interprofesional Agroalimentaria del Porcino de Capa Blanca (Interporc) a través de un convenio de colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El objetivo es promocionar la carne porcina española como referente de calidad, seguridad alimentaria y versatilidad, explican fuentes de la asociación.

Interporc, entidad sin ánimo de lucro que agrupa «a un 90 % del sector» y representa toda la cadena de valor «desde la granja a la mesa», ha venido junto con cinco empresas españolas, detalla a Efe su directora de promoción internacional, Cristina Mari. Batallé, ElPozo,

Friselva, Grupo Jorge y Olot Meats muestran estos días sus productos en la Feria, en el marco de la cual mantienen numerosos encuentros empresariales, tanto con distribuidores locales como con grandes superficies.

En tan solo dos días han tenido lugar más de un centenar de reuniones y está previsto que, entre hoy y mañana, se celebren bastantes más, avanza el coordinador de estos encuentros, Andrés Herrera-Feligueras, quien celebra que «la Feria está siendo un éxito».

Las firmas españolas hacen uso de diferentes estrategias de entrada en el mercado taiwanés y consolidación de negocio, que van desde la venta con marca blanca al desarrollo de marca propia hasta establecer alianzas con grandes distribuidores y minoristas o incluso a vender directamente mediante representantes establecidos en la isla. Sea cual sea la que elijan, todas ellas tienen un interés especial en el mercado taiwanés por su alto potencial y crecimiento sostenido de la demanda en el sector.

Aunque el Año del Cerdo es presagio de inestabilidad o peligro en el horóscopo chino de Taiwán, los malos augurios parecen no afectar a las exportaciones de producto porcino español a la isla, como sí les está sucediendo a otros países a los que se les está prohibiendo el acceso por la peste porcina o por la exigente regulación de entrada en el sector cárnico. Muy al contrario: España es ya el segundo proveedor de carne porcina de la isla y cuenta con cerca de diez mataderos y casi un centenar de plantas procesadoras autorizadas por las autoridades sanitarias taiwanesas.

Según datos facilitados a Efe por la Cámara de Comercio de España en Taiwán, «en 5 años se ha duplicado el valor de las exportaciones de porcino en general a la isla», que ha pasado de unos 22 millones de euros en 2015 a más de 43 millones en 2018. Por otra parte, las exportaciones de productos congelados de carne de cerdo representaron «el 9,1 % de las exportaciones españolas en Taiwán en 2018» del total de ventas

a la isla desde España según declaró el director general de la Cámara durante la inauguración de la Feria, José Luis Echaniz Cobas.

En su opinión, España parte con ventaja debido a que «llevamos tiempo en el mercado y el consumidor (taiwanés) tiene un mayor conocimiento del producto español».

En el stand de Interporc, profesionales y público en general están teniendo la posibilidad no solo de degustar el exquisito jamón español sino también de conocer las excelencias de este exclusivo producto en Taiwán gracias al maestro cortador Antonio David Sánchez, subcampeón del concurso internacional de cortadores de Capa Blanca de esta organización.

Durante los cuatro días que dura la Feria, se distribuirán casi mil tapas con tres recetas a base de carne de cerdo que han sido creadas para la ocasión por el reconocido chef español Daniel Negreira y elaboradas por el cocinero taiwanés Julio Li en tres demostraciones diarias ante el público.