

EL CORAZÓN DE MADRID ESTÁ “MARCADO A FRÍO”: LA ORIGINAL CAMPAÑA QUE PLASMA LOS VALORES DE LA DOP JAMÓN DE TERUEL

La DOP Jamón de Teruel refuerza su notoriedad de marca a través de un recorrido emblemático por el centro de la capital.

Madrid, octubre de 2024 – La Denominación de Origen Protegida (D.O.P) Jamón de Teruel continúa su labor de comunicar sus característicos valores y la singularidad de sus atributos a través de la campaña europea “Marcado a Frío”, esta vez en un lugar sin igual: el epicentro de Madrid. Durante el mes de octubre, los transeúntes que caminen por las calles de la capital podrán disfrutar de la imagen de esta campaña que nos traslada a las frías tierras de Teruel, perfectas para la curación del este producto.



UN REFUERZO DE MARCA EN UN ENTORNO EMBLEMÁTICO

La D.O.P Jamón de Teruel ha elegido la Gran Vía de Madrid y la mítica plaza de Callao, dos de los puntos más transitados de la capital española y referentes en comunicación exterior, para incidir en el refuerzo de marca y atraer a un público más amplio, en línea con el objetivo de aumentar la notoriedad del sello de garantía de calidad que proporciona la D.O.P.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



La campaña resalta uno de los elementos más representativos del Jamón de Teruel D.O.P: **el frío**. El territorio y climatología son claves para obtener este producto inigualable que da como resultado un jamón exquisito de raza blanca (que procede exclusivamente de las razas Landrace, Large White o cruce de ambas, línea madre, y Duroc, línea padre) con un característico color rojo y aspecto brillante al corte. Su grasa, parcialmente infiltrada en la masa muscular, le proporciona un sabor delicado, agradable y poco salado que recoge todo el aroma de la tradición de lo bien hecho.

Junto con esta rompedora acción en la capital que garantiza un **alto impacto visual y publicitario**, la D.O.P Jamón de Teruel refuerza su plan de comunicación con el genuino personaje Emilio, protagonista de un original spot que, se caracteriza por ser un “tipo majo pero con poca sal”. Emilio explica que el frío seco de Teruel hace que su jamón necesite menos sal para su curación, convirtiéndolo en un jamón diferente, como el mismo.

UNA CAMPAÑA QUE PONE EN VALOR LO EXTRAORDINARIO

“**Marcado a Frío**”, campaña que financia la Unión Europea, pone en relieve las características que hacen de este manjar un producto peculiar, como el territorio y la climatología, claves para el desarrollo del Jamón y Paleta de Teruel.

Con esta financiación, Jamón de Teruel D.O.P. lleva a cabo acciones enfocadas en poner en valor los aspectos esenciales y dar a conocer todos los detalles del sistema de producción de este producto inimitable. Además, gracias a los fondos de la UE, la D.O.P. Jamón de Teruel pretende continuar reforzando su presencia en el mercado nacional y posicionarse en la mente del consumidor como un jamón diverso, versátil y sostenible (al seguir procesos de economía circular).

Sobre el Jamón de Teruel

Este año Jamón de Teruel celebra el 40 aniversario del reconocimiento del sello de la Denominación de Origen Protegida, la primera D.O.P de jamón de España. En 1984, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. En marzo de 1985 se produjo la correspondiente ratificación por parte del Ministerio de Agricultura. y en 1997 por la Unión Europea.

Desde ese momento la DOP Jamón de Teruel lidera la economía aragonesa, se convierte en un referente a nivel internacional, y es la Denominación de Origen de mayor producción con un sello de calidad.

Su producción circular en la provincia de Teruel cuenta con 32 secaderos, 18 granjas de producción, 7 mataderos, 99 cebaderos, 13 granjas de ciclo cerrado, 7 salas de despiece y 20 salas de envasado.

Para más información: <https://jamondeteruel.eu/>

