

## INTERPORC

# INTERPORC muestra a los visitantes de FITUR cómo cortar un jamón de capa blanca y sus propiedades nutricionales

En el stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la Interprofesional ha trasladado al público cómo integrar el consumo de la carne y los productos del cerdo blanco en una dieta saludable.

La Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC) ha mostrado a los visitantes de la Feria de Turismo FITUR cómo cortar un jamón y las propiedades nutricionales que se derivan de este y otros productos de la carne de cerdo de capa blanca.

El evento, que se ha desarrollado, en este primer día de feria, en el stand del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha contado con una gran participación.

Los asistentes han disfrutado del buen hacer y de los conocimientos sobre jamón de dos

maestras cortadoras, Maila Gutiérrez y Raquel Acosta. La primera ha sido la encargada de mostrar de manera práctica cómo se realiza correctamente el corte en cada parte del jamón. Un trabajo, cuyo resultado se ha ido repartiendo entre los visitantes para su degustación.

Por su parte, Acosta ha sido la encargada de guiar al público en el seguimiento de las tareas que realizaba su compañera, incidiendo en los diferentes cortes. Además, como gran experta en este producto emblemático de la gastronomía española, ha enriquecido su presentación explicando todo lo referente a las propiedades nutricionales del jamón de capa blanca.

Durante la masterclass, Acosta ha apuntado que "la ciencia ha demostrado que, consumido con la frecuencia adecuada, el jamón se acopla perfectamente a una dieta equilibrada y saludable por su alto contenido de proteínas, fósforo, hierro, selenio, zinc y vitaminas B1, B3, B6 y B12".

Para INTERPORC, FITUR es el escenario perfecto para llevar acciones como esta, que permiten a personas llegadas de diferentes países, degustar el sabor y la calidad de un alimento excelente totalmente asociado a la cultura y gastronomía españolas.

Además, como ha resaltado su director, Alberto Herranz, "estos actos se convierten en excelentes herramientas de difusión del buen hacer de nuestras empresas y profesionales. El jamón es uno de los mejores embajadores que tiene el sector porcino y debemos aprovecharlo". ■

