

JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

PERFIL JOSÉ GÓMEZ & JOSELITO

Mucho antes de que la exportación fuera una actividad común, José Gómez “Joselito” fue **pionero en abrir nuevos mercados** en un momento en el que apenas existía un conocimiento de la cocina española, ni del jamón ibérico en particular.

Con su incansable tenacidad ha logrado que un **producto inigualable, símbolo gastronómico español**, conquiste el paladar en infinidad de puntos del planeta y se le conozca en algunos círculos como **“El Emperador del jamón” ó “Papa del Jamón”**. Calificación que le han vuelto a adjudicar en el congreso anual de la **Academia del Vino Francesa**, presidido por Jean Robert Pite, decano de La Sorbona.

“Debemos sentirnos orgullosos de nuestra cultura del jamón y la tapa, que es única en el mundo y allá donde voy siempre recibe elogios. Contamos con los mejores productos y los mejores cocineros por lo que tenemos que contribuir a este camino de internacionalización y excelencia”, declara José Gómez.

Su visión de negocio y crecimiento resulta de vital importancia, sobre todo ahora, que necesitamos trasladar más que nunca una imagen de calidad y seriedad intachable en el panorama internacional. El interés que suscita José Gómez traspasa fronteras, de manera que **Robert Parker** ó cabeceras como el **New York Times y el Finacial Times** se han desplazado hasta Salamanca para conocerle y disfrutar del proceso de elaboración de sus productos.

Hoy **su marca está presente en más de 54 países**, con mercados que van **desde Australia a Europa, y de América a Asia**. “Lógicamente los más cercanos son quienes nos demandan mayor cantidad de producto. Además de los países del norte de Europa, desde hace años nos encontramos también en Asia”. Su incursión más reciente le ha llevado **China**. “La acogida ha sido buena –comenta- pero hay que trabajar años para recoger frutos, aunque creemos que será un país importante para la compañía”.

“Nuestra estrategia consiste en figurar en los mejores puntos de venta y en las mejores tiendas gourmet, así como en los restaurantes más reconocidos, capaces de valorar la excelencia del jamón Joselito”. Parte de ese sueño ya es una realidad, pues grandes de la restauración y establecimientos especializados cuentan en su oferta con Joselito. Incluso **El Bulli incluyó este jamón en su menú**, siendo el único producto del que se citaba explícitamente la marca, como símbolo del reconocimiento por parte del mundo de la cocina.

La empresa de José Gómez **participa en los principales encuentros gastronómicos nacionales e internacionales**: el Salón Sirha en Lyon, la Feria Gastronómica de Hong Kong, Alimentaria en Barcelona o San Sebastián Gastronomika, entre otros. También en **eventos junto a firmas de lujo como Dom Perignon, Ferrari, Rolls Royce o Loewe**, con quienes colaboran habitualmente. El diseñador Andrés Sarda o el arquitecto Moneo han diseñado las exclusivas colecciones Premium.

Galardones que avalan la importancia del trabajo llevado a cabo por José y su empresa: **Premio Nacional de Gastronomía 2006, Premio Amec al “Mejor Producto de España”, Premio AECA al “Mejor Empresario y Directivo del Año”, Miembro de Honor del Club Gastronómico de Madrid, Premio Gaztelupe, Premio a la Calidad del Producto en Gastronomika 2006 San Sebastián.**

Miembro de varias cofradías y sociedades gastronómicas, como la Orden del Cuto Divino de Navarra, Maestre de Honor Maestres de Cocina de Castilla y León, los Casacas Rojas de Barcelona o la sociedad gastronómica Ondar Gain de San Sebastián, entre otras, que han reconocido sus méritos nombrándole socio honorífico.