

Campus del Jamón Monte Nevado: Conferencia sobre el clima, el proceso y las características sensoriales de jamones del mundo

Juan Vicente Olmos, Director General de Monte Nevado, concluirá el ciclo de conferencias mensuales del Campus del Jamón de este año con una ponencia enfocada en la influencia del entorno en las características sensoriales del jamón a nivel internacional. Analizará cómo factores como la temperatura, la humedad y la alimentación del cerdo han moldeado los sabores y aromas de los jamones producidos en diferentes países del mundo.

Carbonero el Mayor (Segovia), 9 de diciembre de 2024.- El Campus del Jamón Monte Nevado organiza una conferencia el próximo jueves, 12 de diciembre, en la que **Juan Vicente Olmos, Director General de Monte Nevado**, ofrecerá una ponencia bajo el título: **“Jamones del mundo: clima, proceso y características sensoriales”**. El acto tendrá lugar en el [Campus del Jamón](#), primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la formación, investigación y divulgación del jamón, producto estrella de la gastronomía y cultura española.

Si bien España destaca como uno de los mayores productores de jamón a nivel mundial, la tradición se ha extendido por numerosos países. Cada región, con su clima particular y recursos locales, ha desarrollado técnicas y procesos de curación únicos que han dado lugar a una amplia gama de sabores y texturas. El jamón se ha convertido en un lienzo donde se expresan las particularidades de cada territorio. Por ello, Juan Vicente Olmos, hará un interesante recorrido por la historia de la elaboración del jamón y sus conceptos clave, así como un repaso sobre la adaptación de los procesos a las condiciones climatológicas de cada región que han definido sus características sensoriales.

El acto tendrá lugar el **12 de diciembre a las 17:00 horas en Carbonero el Mayor**, a sólo 20 minutos de Segovia, donde se ubica el Campus del Jamón Monte Nevado. La asistencia podrá ser tanto de forma presencial, rellenando previamente un [formulario](#), como [online](#).

Este evento se enmarca dentro del programa de actividades del Campus del Jamón de [Monte Nevado](#), reconocido por su compromiso tanto en la expansión de la cultura, investigación y formación nacional e internacional, como por su impulso del sector del jamón curado español.

Acerca del Campus del Jamón

El Campus del Jamón Monte Nevado es el primer centro de Formación e Investigación dedicado enteramente al mundo del jamón curado. Con unas instalaciones de más de 1.200 m², es un innovador proyecto multidisciplinar para que los profesionales del sector puedan ampliar sus conocimientos acerca

del producto gastronómico por excelencia de España.

El Campus del Jamón está dotado de singulares infraestructuras que incluyen un laboratorio sensorial, una bodega natural, una sala de corte, un espacio de showcooking, aulas de formación y un salón de actos. Un lugar de encuentro para profesionales y estudiantes y un espacio polivalente, abierto al conocimiento y a la investigación.

Monte Nevado, 125 años de historia

Monte Nevado es una casa jamonera fundada en 1898, con sede en Carbonero el Mayor (Segovia), dedicada a la curación de jamones serranos, ibéricos y mangalicas. La empresa familiar, que cuenta con 125 años de experiencia, comercializa, actualmente, más de 500.000 jamones al año y tiene presencia en más de 40 países. Tiene instalaciones en Segovia, La Rioja y Salamanca; y delegaciones en EEUU.

Además, Monte Nevado es la marca más galardonada en las cuatro ediciones que se han celebrado del prestigioso Premio Alimentos de España que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Bellota: Ganador en 2018 y Finalista en 2020: Serrano: Ganador en 2022, finalista en 2018).

Prensa Monte Nevado: Brandipia | Lucía Collado y Fátima Sánchez|
Montenevado.Prensa@brandipia.com | Tel: 691 228 549 | 911 101 354
www.campusdeljamon.com