

ESPAÑA



JURADO: JOSÉ GÓMEZ

Quinta generación de la familia Gómez a los mandos de la compañía. Mientras su hermano Juan Luis se encarga de supervisar las labores del campo, el trabajo y los rendimientos de las dehesas donde pastan los cerdos Joselito, José se consagró a la fábrica, la marca y la expansión internacional de la compañía. Mucho antes de que la exportación fuera una actividad común, este empresario 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 una infinidad de puntos del planeta hasta estar presente en los más destacados restaurantes y tiendas gourmet de 56 países, desde Australia a Europa y de América a Asia. Su obsesión por la calidad, y su infatigable trabajo han llevado al Jamón Joselito a lo más alto del panorama gastronómico internacional, participando en los principales encuentros gastronómicos mundiales, en eventos junto a firmas de lujo como Dom Perignon, Rolls Royce o Loewe, con quienes colaboran habitualmente. Además, el diseñador Andrés Sardá, el arquitecto Rafael Moneo o el músico Ara Malikian han colaborado en las exclusivas colecciones Premium de Joselito. Toda esta labor ha traído consigo galardones que avalan la importancia del trabajo llevado a cabo por José y su empresa: Premio Nacional de Gastronomía 2006 y también en 2018, 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.

