

LA CARNE DE AVE ESPAÑOLA SE PROMOCIONA EN LOS EAU

Marketing. AVIANZA pone en marcha la campaña de promoción de la carne avícola #MEgustaPoultry en Emiratos Árabes Unidos



Emiratos Árabes Unidos ha tenido en el último trimestre de 2021 un aroma más español que nunca gracias a la campaña #MegustaPoultry, lanzada por AVIANZA, la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, en colaboración con ICEX España Exportación e inversiones, para dar visibilidad y promocionar la carne avícola en Oriente Medio, uno de los mercados prioritarios de su plan de internacionalización.

El objetivo es mostrar a distribuidores, sector de la restauración y consumidores algunos de los valores asociados a la industria avícola española, como referente internacional por su capacidad de innovación, transformación y adaptación a los nuevos retos en materia de alimentación saludable y nutrición. Tras meses de preparación, esta campaña comienza en Dubái combinando acciones digitales en redes sociales, promoción en soportes locales y acciones sobre el terreno, donde se pretende destacar la calidad de las carnes avícolas españolas, las propiedades nutritivas de este tipo de producto y la confianza en las empresas productoras de nuestro país.

Influencers y chefs apoyan las carnes avícolas españolas

La campaña #MEgustaPoultry de AVIANZA, que arrancó en el mes de septiembre, consta de diversas acciones para acercar las carnes avícolas tanto al público en general como a cocineros y chefs nacionales. La primera de ella ha sido la campaña “**Back to School**” en la que se ha contado con la colaboración de 3 reconocidos “*Influencers*” en EAU: la editora de gastronomía de Harpers Bazaar Arabia y chef Dalia Dogmoch, el bloguero Homam Ayaso de The Gastronomist y la chef Suad Shamma, quienes han elaborado varios platos utilizando como base el pollo, el pavo y la codorniz y, en la que se ha alcanzado, hasta el momento, a más de 120 mil personas.

La campaña #MEgustaPoultry cuenta, además del apoyo del ICEX, con el respaldo de la marca Foods & Wines From Spain y del uso del sello de calidad Poultry From Spain.

Esta acción también se apoya en los mejores cocineros de nuestro país que trabajan allí, como el reconocido chef asturiano Mariano Andrés, responsable de diez restaurantes en Dubai. Él fue el encargado de llevar a cabo las formaciones a cocineros y chefs del país en la “*School of Culinary And Finishing Arts*” de Dubai. Andrés también abanderó la Semana Española con un homenaje a la avicultura española en el menú de uno de sus restaurantes, *Seville's*, durante la tercera semana de noviembre.



AVIANZA e ICEX, un acuerdo de largo recorrido

Tras la firma del acuerdo de colaboración de las dos entidades y la posterior definición de acciones de divulgación, formación y promoción de los productos avícolas, la campaña de #MEgustaPoultry supone el comienzo del desarrollo de una serie de actividades que buscan incrementar las cifras de negocio del sector avícola, que alcanza una facturación de 2.300 millones de euros al año y cuenta con más de 40.000 empleos directos e indirectos.

Para Jordi Montfort, secretario general de la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola,

“esta campaña supone el primer paso para dar a conocer la riqueza del sector cárnico avícola español, y la posibilidad de consolidar el necesario proceso de expansión internacional de nuestros productores, en un mercado tan atractivo como el de Emiratos Árabes Unidos”.

Por parte de ICEX, María Naranjo, directora de la Industria Alimentaria, ha mostrado su satisfacción por la puesta en marcha de esta campaña de promoción que, mediante la diversificación de mercados, pone en valor al sector avícola español con productos de excelencia. “Oriente Medio es una región estratégica y Emiratos Árabes Unidos es el mejor destino para servir de plataforma de visibilidad la extensa gama de productos que se están trabajando en el tramo gourmet bajo la marca Poultry from Spain”.

Las campañas de la interprofesional empiezan a incluir acciones con todas las carnes de ave: **el Día de Acción de Gracias excusa para promocionar el pavo conjuntamente con Hard Rock Hotel Madrid.**

Durante tres días, 23, 24 y 25 de noviembre, el restaurante insignia del Hard Rock Hotel Madrid celebró la cena de Acción de Gracias con un menú especial que tuvo, entre otras delicias, el clásico pavo asado cocinado por el chef Juan Hely Pérez.



El hotel Hard Rock Madrid quiso festejar unas fechas tan especiales con los turistas que se alojaban en el mismo, además de todos los madrileños y americanos residentes que celebran cada año en España un evento tan importante como Acción de Gracias, en un entorno único y con los productos avícolas de máxima calidad de los productores españoles.

Avianza fue la encargada de proveer de la carne de pavo, tanto pechugas como picada, que forman parte de la elaboración de ese típico plato americano, y que este 2021 tuvo un sabor más español que nunca.

Acción de Gracias **con espíritu solidario**

Acción de Gracias es un día en el que, en Estados Unidos, típicamente las familias y los amigos se reúnen para dar las gracias, algo a lo que se han querido sumar Avianza y Hard Rock Hotel Madrid, dotando esta acción de un espíritu solidario. Por ello, parte de la recaudación obtenida se ha donado a la ONG “Save the Children”.

