

La élite del cine y la gastronomía española se encuentran en los Oscar con Cinco Jotas

El próximo 2 de marzo, el esplendor del cine y la excelencia gastronómica convergerán en **Los Ángeles** en la prestigiosa gala de los [premios Oscar](#). En esta ocasión, la gastronomía española vuelve a reclamar su lugar de honor en la **Governor's Ball**, la exclusiva fiesta oficial de los premios, gracias a la presencia del icónico [jamón de bellota 100% ibérico](#) de **Cinco Jotas**.

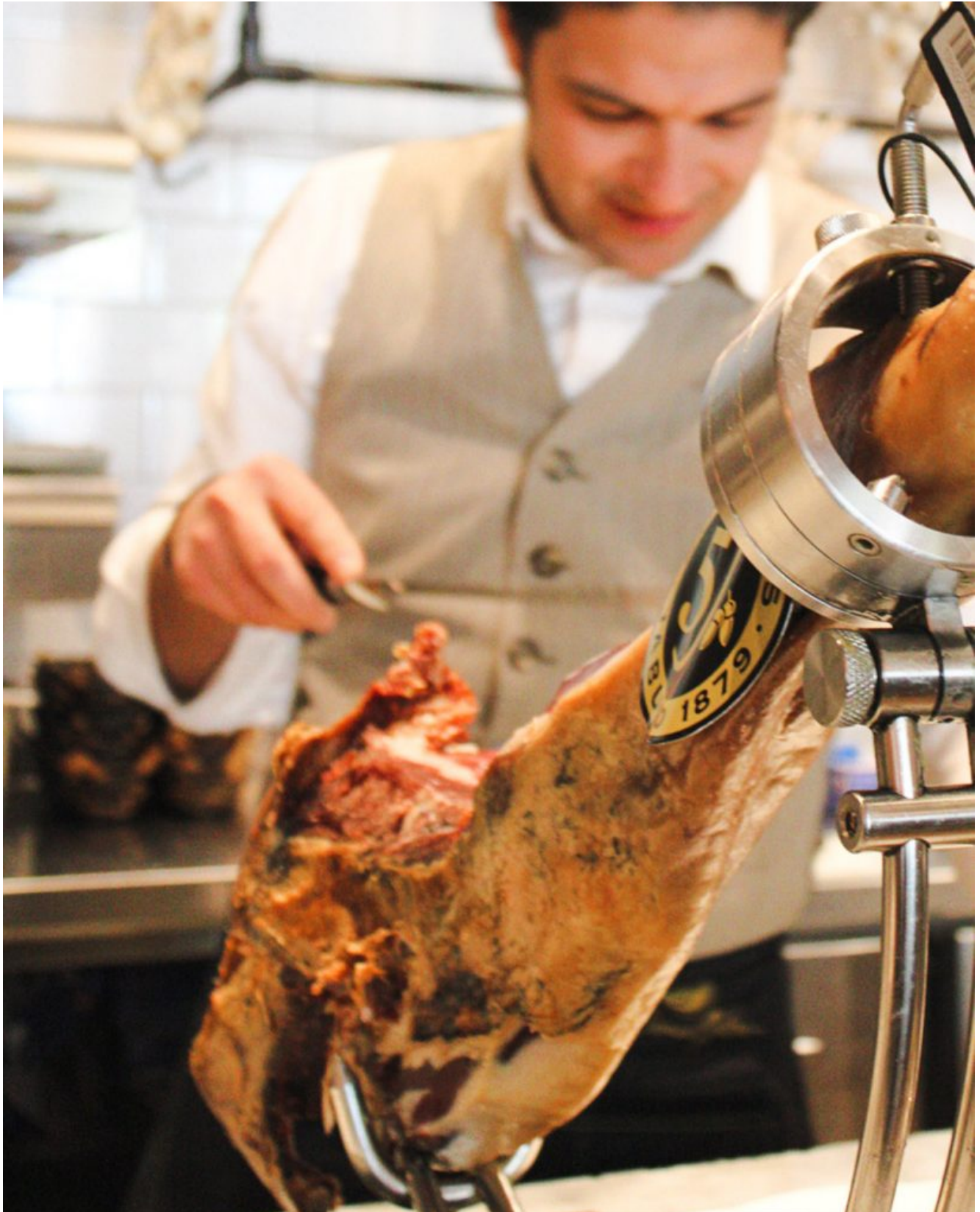
La firma, reconocida por su legado centenario en la **curación y producción artesanal de jamones ibéricos**, reafirma su posición en la escena gastronómica internacional al ser elegida una vez más por el **chef Wolfgang Puck**, el maestro que desde hace 31 años diseña el menú de esta gala. **Puck**, quien descubrió el inigualable sabor del jamón ibérico hace años, lo incorporó por primera vez en el menú de los **Oscar en 2019** y desde entonces, su presencia ha sido ininterrumpida. Su reconocimiento a la excelencia de **Cinco Jotas** evidencia el estatus de este producto como una joya gastronómica incomparable, capaz de cautivar a los paladares más exigentes del mundo del cine.



Este año, los más de 1.500 invitados a la lujosa cena podrán deleitarse con este manjar en su máxima expresión, gracias a la pericia de los tres maestros cortadores oficiales de la marca en **Estados Unidos**. Con un total de **12 piezas de jamón de bellota 100% ibérico**, dos más que en la edición anterior, **Cinco Jotas** consolida su papel como embajador de la alta gastronomía española en el epicentro cinematográfico.

La directora de comunicación de **Cinco Jotas**, **María Castro**, ha destacado la importancia de esta colaboración, señalando que es un honor que **Wolfgang Puck** haya confiado nuevamente en su producto para elevar la experiencia gastronómica del evento. **“Para nosotros, es un reto superar la excelencia del año pasado y ofrecer una experiencia realmente única, elevando aún más el listón de la gastronomía española fuera de nuestras**

fronteras", afirmó. Esta confianza refleja la creciente apreciación del jamón ibérico en la alta cocina internacional, donde su calidad, sabor y textura lo convierten en un producto codiciado por los chefs más renombrados del mundo.











Cinco Jotas no solo ha conquistado el paladar de **Hollywood**, sino que su presencia en la alta cocina internacional es cada vez más notable. Sus ibéricos forman parte de los menús de reconocidos chefs como **José Andrés** y **Dani García**, así como de luminarias culinarias como **Grant Achatz**, **Daniel Boulud** y **Jean-Georges**. Además, han sido incluidos en los menús de la nueva generación de chefs americanos, como Mike Bagale y Jeremy Ford, y figuran en la oferta gastronómica de la cadena hotelera Four Seasons. Este reconocimiento internacional confirma la posición de **Cinco Jotas** como un estandarte de la excelencia culinaria española.

El reconocimiento del jamón ibérico en un evento de la magnitud de los **Oscar** no es solo un triunfo para **Cinco Jotas**, lo es también para la gastronomía española en su conjunto. En una noche en la que se celebra la excelencia en el cine, el **jamón de bellota 100% ibérico** se erige como un digno representante del arte gastronómico español, demostrando que, al igual que el séptimo arte, la gastronomía también es una forma de arte universal que trasciende fronteras y conquista paladares en todo el mundo. La presencia de **Cinco Jotas** en la **gala de los Oscar** es un símbolo de la fusión entre tradición y vanguardia, entre lo artesanal y lo innovador, consolidando el lugar de la gastronomía española en el **Olimpo** de la excelencia mundial.