



asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León

la voz
artesana

Boletín informativo de los artesanos agroalimentarios de Castilla y León

NUMERO 15, JULIO DE 2009

El CSI Dourdan como un artesano más en Valladolid

8 | **Julio, mes de ferias:
Portillo, La Granja,
Tierra de Sabor en
Valladolid.**

10 | **¿Cómo se selecciona
la asistencia a ferias?
Foro San José nos da
las claves.**

14 | **Artesano del mes: el
obrador de
Molpeceres.**

Boletín informativo de los artesanos de Castilla y León

Edita: Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León - c/ Rondas, 38 47194 Fuensaldaña, Valladolid

Redacción y Maquetación: Jesús Castañeda, Miguel Castañeda, Gemma de la Rosa - Imagen y fotografía: Gemma de la Rosa, Pentarea y archivo artesanos

Contacto: comunicacion.mc@artesanoscyl.es

Un aniversario de record

Los pasados días 27 y 28 de junio, como viene siendo habitual año tras año, y coincidiendo con el fin de semana que marca el ecuador del calendario, tuvo lugar la Feria de la Artesanía y el Ajo de Portillo, que en este ejercicio alcanzaba su décima edición; y para conmemorar tan señalada efeméride estrenaba numerosas novedades, empezando por una nueva junta directiva de la asociación organizadora del evento, encabezada por el escritor, y reciente Premio Miguel Delibes de Narrativa 2009, José Ignacio García, y continuando por un amplio e intenso Ciclo Cultural la semana previa al certamen, que por primera vez recorrió el telón de sus actos habituales con un brillante pregón, que fue proclamado por el insigne poeta Máximo Cayón Diéguez, y en el que el escritor leonés valoró principalmente las virtudes del ajo, la confitería y la alfarería, que conforman los tres pilares fundamentales de la economía de la villa pinariega.

Tras el acto inaugural y la protocolaria visita de autoridades a las instalaciones de la Feria, los treinta y cuatro expositores artesanos locales y del

resto de la Comunidad, los talleres, las exposiciones artísticas y el carrusel de actuaciones de calle previstas se pusieron en marcha para conseguir, coincidiendo con el ya citado aniversario, el record de visitantes de la Feria, así como unas cifras tan exitosas de ventas que ni siquiera se vieron alteradas cuando la tarde del domingo se puso de tormenta, y algunos espectáculos previstos (como la ceremonia de clausura) quedaron un tanto deslucidos por culpa del viento y de la lluvia.

El exitoso décimo aniversario puso su broche final con una cena de hermandad cargada de buena armonía, a la que acudieron cerca de un centenar de comensales, y en la que se rindieron merecidos homenajes a distintos personajes que a lo largo de estos años han luchado por la expansión y el asentamiento de la Feria; que a juicio de expositores y organizadores goza de una salud excelente, y afronta con optimismo un crecimiento estable y sostenido de cara a ediciones venideras.



Aldeamayor homenajea al autónomo y a los artesanos

Con cerca de cincuenta puestos de emprendedores procedentes de las nueve provincias de Castilla y León y de Cantabria, Galicia, Extremadura y Madrid arrancaba el sábado 20 de junio el VI Encuentro y Mercado Rural

de Economía Social 'Nuestra Tierra, Nuestro Trabajo' organizado por la asociación Aldeamayor Emprende, en colaboración con el Ayuntamiento y la Junta de Castilla y León.

Esta edición estuvo marcada por el

homenaje que desde este tradicional encuentro se quiso rendir al esfuerzo de los autónomos del medio rural, homenaje que se personalizó en D. Luis Rico Muñoz quien arrastra más de cincuenta años en el comercio tradicional de la localidad vallisoletana. En lo que respecta a los Artesanos paralelamente, y dado que se trata de un Mercado Rural muy unido a los productos autóctonos, se rindió un homenaje al presidente de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León, Telesforo San José por la labor de promoción y puesta en valor continua de los productos artesanos de nuestra tierra. Estos reconocimientos tuvieron lugar en la casa de Cultura con la presencia de numerosos vecinos del municipio.



Camino de Santiago y Alimentos Artesanos para celebrar el Día del Turismo de Castilla y León en La Granja

Se espera que cerca de 3.500 personas de 71 centros de iniciativas turísticas pasen por el Real Sitio de San Ildefonso en la celebración del XII Día del Turismo de Castilla y León, celebración que tiene lugar del 24 al 26 de julio.

El Camino de Santiago y su ruta madrileña, que atraviesa tres provincias de la Comunidad, centrará la celebración del Día.

Todo comenzó el viernes 24 de julio con el concierto que el Nuevo Mister de Juglaría ofreció en la Plaza de los Dolores ante un numeroso público.

La consejera de Cultura de la Junta de Castilla y León, María Jesús Salgueiro junto con el presidente de la Federación de Centros de Iniciativas Turísticas (Fecital), Francisco Gallego, y el alcalde del Ayuntamiento de La Granja José Luis Vázquez fueron los encargados de abrir oficialmente los actos ya en la mañana del sábado, incluida la Feria de Productos Artesanos Alimentarios que per-

maneció abierta hasta la tarde del domingo y que contó con la presencia de un nutrido grupo de productores segovianos y de alguna otra provincia limítrofe.

El 'Día del turismo de Castilla y León', que organiza la Federación de Centros de Iniciativas Turísticas, con la colaboración con la Junta de Castilla y León ha querido homenajear en esta ocasión al Camino de Santiago, que llega desde Madrid y atraviesa Segovia. Entre los actos conmemorativos se inauguró en la tarde del día 24 una exposición fotográfica de los lugares más emblemáticos de la Ruta Jacobea por la Comunidad, bajo el título 'Los caminos de Santiago por Castilla y León'. El resto de actos, como ya hemos indicado, comenzaron a mediodía del sábado día 25 con una recepción oficial en el Ayuntamiento del Real Sitio, donde el director del diario El Adelantado de Segovia, Jesús Martínez Calle, ejerció de magistral pregonero de este Día del Turismo. A

continuación, la Asociación del Camino de Santiago de Fuenterroble de Salvatierra (Salamanca) representó la llegada de arrieros y peregrinos de la Vía de la Plata por el Camino de Santiago, a lo que se sucedieron diversas actuaciones folclóricas de grupos locales y provinciales.

El programa desarrollado incluyó un pasacalles a cargo de la Escuela de dulzainas de San Rafael; el juego de aguas de las fuentes del Palacio Real; además del primer festival 'La Magia del Real Sitio'.

En lo que a la actividad artesana respecta, decir que de nuevo volvió a ser muy bien recibida por el público asistente la presencia de los artesanos y resultando más que interesante la actividad comercial a lo largo de las dos jornadas.

La celebración de la festividad comenzó en 1998 y desde entonces ha recorrido localidades como Almazán, Ciudad Rodrigo, Carrión de los Condes, Medina de Rioseco o Coca.

Agenda de ferias en Agosto

Feria Alimentación de Cantalejo 31 de Julio al 2 de Agosto Cantalejo

Feria Hispano-Lusa de las Tradiciones Artesanas 1 de Agosto Peralejos de Abajo

Feria Agroalimentaria e Industrial de las Merindades 1 al 2 de Agosto Medina de Pomar

III Feria Tradicional de Productos Agroalimentarios 2 de Agosto Vegas del Condado

Mercado Castellano 1º Domingo de Agosto Fuentes de Nava

XIII Muestra Alimentaria 6 al 9 de Agosto Abejar

VII Feria del Camino de Santiago 7 al 9 de Agosto Villafranca del Bierzo

ARTEAVILA 2009 7 al 18 de Agosto Avila

Muestra Alimentaria Local 2009 8 de Agosto Osorno

Feria de Cerámica y Artesanía Tradicional 8 al 9 de Agosto Valencia de Don Juan

Feria de Artesanía "Vive tu Cañada Real" 8 y 9 de Agosto Abejar

X Feria Vitivinícola 14 al 16 de Agosto Gordoncillo

IX Feria Agroalimentaria Arribes del Duero 14 al 16 de Agosto Trabanca

Mercado Medieval 15 al 17 de Agosto Villablino

Mercado Medieval 15 al 17 de Agosto Berlanga de Duero

Productos Naturales del Pueblo 3ª semana de Agosto

Puentedura

Feria Agroalimentaria de San Fausto 2ª quincena de Agosto El Cerro

Muestra Alimentaria Local 16 de Agosto Torquemada

V Salón Internacional del Vino y su Cultura en Arribes 21 al 23 de Agosto Trabanca

XVII Feria del Vino Prieto Picudo 22 al 23 de Agosto Pajares de los Oteros

III Feria del Vino Denominación de Origen "Arribes" 22 de Agosto Villarino de los Aires

Feria Apícola 22 al 23 de Agosto Espinosa de los Montes

Feria de Productos Ecológicos, Naturales y Artesanales 22 al 23 de Agosto Villavieja de Yeltes

XI Feria del Vino 28 al 30 de Agosto Ponferrada

Feria Vaccea-Mercado Vacceo 2ª Quincena de Agosto Cabezón de Pisuerga

Mercado Medieval 29 al 30 de Agosto Miranda del Castañar

Bodas Reales Agosto San Felices de los Gallegos

XIV Feria Medieval Mudéjar 21 al 23 de Agosto Cuellar

XI Mercado Medieval 22 al 23 de Agosto San Esteban de Gormaz

Mercado Medieval "Ciudad de los Almirantes" 29 al 30 de Agosto Medina de Rioseco

En la revista COAG INFORMA

La revista de la Asociación Agraria COAG Castilla y León recoge en su número de mayo/junio una entrevista con el Gerente de la Asociación, Gerardo Merino, donde se presentan las actividades de la Asociación y se hace repaso a los asuntos más relevantes que estamos viviendo últimamente: la regulación de la Artesanía, la comercialización de productos agroalimentarios en estas épocas de crisis, el futuro de la Artesanía en el desarrollo rural o las aportaciones que ha realizado la marca Tierra de Sabor. etc.

artesanía alimentaria, potenciar, divulgar y comercializar los muchos y buenos productos que están amparados por la figura de calidad "Artesanos de Castilla y León".
P: Con qué ventajas cuentan los artesanos que pertenecen a la misma?
R: Las ventajas de tener una sola voz que los defienda ante todos los organismos públicos y privados, conseguir unas ayudas puntuales para cada empresa, así como acuerdos de mejora individual para cada artesano.
también tienen la posibilidad de que sus productos estén en los grandes centros de comercialización (Corte Inglés, Co-



ENTREVISTA: GERARDO MERINO, GERENTE DE LA ASOCIACIÓN DE ARTESANOS ALIMENTARIOS DE CASTILLA Y LEÓN

"Ponemos a los artesanos en las mejores plataformas comerciales"

"De costa a costa" para toda España, con los Artesanos como invitados



Dos centenares de curiosos y amantes de la radio arroparon en el Salón de Caja España en Fuente Dorada de Valladolid la última salida del espacio radiofónico "De costa a costa" que dirige y presenta Félix Madero en Punto Radio. Última porque a la vuelta de vacaciones y con el inicio de la nueva temporada en los medios, el manchego se incorpora al horario matutino de Protagonistas con Luis del Olmo, donde sonará entre las seis y las nueve y media de cada mañana, también en la sintonía de Punto Radio. Los invitados al programa destacadas personalidades de Castilla y

León, hicieron que los asuntos y problemas regionales de la Comunidad se escucharan a nivel nacional. Encabezando esa lista, la consejera de Agricultura, Silvia Clemente o el vicepresidente primero de la diputación, Alfonso Centeno, quienes repasaron la actualidad agraria con atención a la campaña emprendida con Tierra de Sabor la primera y a los asuntos relativos a la actividad provincial vallisoletana el segundo. El concejal de Hacienda del consistorio pucelano, Alfredo Blanco repasó el futuro de los dineros y la financiación municipal; la vicepresidenta de la Asociación de Trabajadores Autó-

nomos, la leonesa Soraya Mayo ayudó a repasar la problemática de este colectivo en España apoyándose en la campaña que el programa de radio había iniciado meses antes y a la que ya se habían adherido más de 13.000 profesionales; por su parte el presidente de la Asociación de Artesanos, Telesforo San José, disfrutó de un amplio espacio para trasladar a los oyentes del resto de España todo lo que se está moviendo en nuestra comunidad en temas de agroalimentación, sobre todo en lo que a la artesanía se refiere puesto que Castilla y León es actualmente la única comunidad donde la actividad artesana está regulada y vigilada. Otra de las iniciativas pioneras como la Plataforma Comercial que ha permitido el acceso a canales comerciales novedosos para los artesanos, completó el amplio repaso que, para toda España, realizaron en su entrevista Félix y el propio San José. Todos los asistentes, así como el equipo del programa, pudieron disfrutar de algunos productos artesanos, pastas y miel, que sin duda terminaron de amenizar una excelente noche de radio en directo. La entrevista íntegra puede escucharse en la zona multimedia de la página web www.artesanoscyl.es

Tierra de Sabor en el concierto de Depeche Mode en Valladolid

La Consejería de Agricultura y Ganadería llegó a un acuerdo con los promotores del concierto que el grupo Depeche Mode celebró en Valladolid el pasado 8 de julio para que productos amparados en la nueva marca 'Tierra de Sabor' pudieran ser degustados por las más de 16.000 personas que asistieron al mismo. Así, las distintas barras que se instalaron en el interior del Estadio José Zorrilla lucieron la marca 'Tierra de Sabor' y en ellas se sirvieron productos de empresas de Castilla y León que ya cuen-

tan con autorización para utilizar la marca. También se desarrolló una promoción especial de productos como el jamón de Guijuelo, el vino de la Ribera de Duero o el chorizo de Cantimpalos gracias a la colaboración de los Consejos Reguladores de sus Denominaciones de Origen. Por otro lado se emitió, por los videomarcadores del Estadio, el anuncio protagonizado por el actor de la serie CSI, Gary Dourdan, que visitó la ciudad de Valladolid el pasado domingo 5 de julio como imagen de la marca de

'Tierra de Sabor'. La presencia en el concierto de Despeche Mode es una acción más de las planteadas dentro de la estrategia de comunicación ya que el público asistente a este tipo de concierto coincide con el público objetivo al que se dirigió la campaña de comunicación que se desarrollo durante los meses de abril y mayo de este año y que tan buenos resultados ha obtenido. Cabe destacar que más del 60% de las 16.000 personas que asistieron al concierto son de fuera de Castilla y León.

Tramitaciones Tierra de Sabor: te echamos una mano

Uno de los objetivos que se nos encomendaron desde la Consejería de Agricultura para este ejercicio era el de convertirnos en prospectores de la marca "Tierra de Sabor". Dentro de esta encomienda, desde la Asociación de Artesanos se está impulsando el que, si es posible, todos los productos artesanos –recordamos que es una marca dada a cada producto individual, no al productor– puedan acogerse a la marca y lucir su el corazón amarillo en sus productos.

Aunque aún es pronto para valorar la repercusión económica real que la campaña está teniendo, lo que los técnicos en marketing llaman el retorno de la inversión, si es cierto que al menos ha producido una sacudida generalizada de optimismo y noto-

riedad hacia los productos de Castilla y León, que en el fondo es lo que identifica la marca. También es cierto que dentro de Tierra de Sabor hay una heterogeneidad grande en cuanto a calidades y variedades, pero también es cierto que la propia marca irá depurando sus escalas de valor de los distintos productos, así los productos "gourmet" o productos de alta calidad seguirán destacando, aún más bajo el paraguas Tierra de Sabor, ese debe ser el caso de los productos Artesanos.

Ya se han producido numerosas solicitudes para acogerse a la marca dentro de los miembros de la Asociación y buena parte de esas solicitudes, cerca de treinta, se han realizado desde la Asociación.

Este recurso está abierto a todos los

asociados, cualquiera de ellos puede dirigirse al gerente, D. Gerardo Merino y solicitar el asesoramiento pertinente. Aunque se trata de un proceso muy sencillo, los requisitos son escasos y muy definidos así como la documentación a presentar, sin duda nunca viene mal el asesoramiento de alguien con experiencia en la materia, y debido a los trámites que ya se han presentado, desde la Asociación podemos realizar todos los trámites de la mano con el artesano.

La recomendación desde aquí está clara, contactar con la Asociación, aunque nada más sea para solicitar información de los trámites.

Información de contacto, Gerardo Merino 680 992 143

Gestiones que en el caso de los productos artesanos son notablemente sencillos y que pueden consultarse y obtener los correspondientes impresos en la página web del ITA:

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/1_distintivo/presentacion/index.html



ADemás DE TU PRODUCTO, QUEREMOS CONTAR CON TU OPINIÓN
ENVIANOS TUS ARTÍCULOS, TUS NOTICIAS, TU APORTACIÓN.
LA ESTAMOS ESPERANDO

comunicacion.mc@artesanoscyl.es

Gary Dourdan y los productos artesanos reyes del Padel Pro Tour Ciudad de Valladolid

Era la primera vez que visitaba Castilla y León, tierra a cuyo "sabor" le presta su imagen, y la experiencia no pudo ser más intensa. Hablamos del actor norteamericano Gary Dourdan, Warrick en la serie CSI, que interrumpió sus vacaciones españolas para acompañar a la consejera Silvia Clemente en la final del IV Open Padel Protour Ciudad de Valladolid, torneo que patrocinaba la marca "Tierra de Sabor".

Con este motivo el hospitality del torneo estaba integrado por una colección de artesanos dispuestos en 20 stands individuales, stands que tanto el actor, su novia española como el resto de autoridades encabezadas por la Consejera, se encargaron de visitar uno a uno.





Dourdan en su visita no sólo encandiló a todo el público asistente sino que se metió en el bolsillo a cada uno de los artesanos, autoridades y periodistas que seguían la comitiva y en todo momento demostró una enorme simpatía y cordialidad. Charló con todos los artesanos, probó cada uno de los productos que le ofrecieron y comentó estar “encantado” con el recibimiento, pero sobre todo admiró la calidad de todo lo que probaba.



De hecho el protagonismo de la mañana se lo llevó el actor y los momentos que protagonizó charlando con nuestros artesanos que eclipsaron totalmente el acto deportivo, verdadero motivo del evento. De hecho esta visita acaparó la atención de los medios nacionales, demostrando la eficacia de contar con una estrella como esta para alcanzar repercusión de los productos de Castilla y León no sólo dentro de la comunidad sino también fuera de ella.



Por supuesto tuvo tiempo de fotografiarse con los campeones del torneo Belasteguín y Díaz; los subcampeones, Auguste y Reca; las campeonas femeninas, Salazar y Navarro y las subcampeonas Llaguno y Reiter.

Además de la consejera Clemente acompañaron al actor el alcalde de la ciudad, Javier León de la Riva y la concejala de Comercio y Turismo Mercedes Cantalapiedra.

En cualquier caso fue una excepcional experiencia que estamos deseando que se vuelva a repetir.

Puedes ver el video de la visita de Gary Dourdan a Tierra de Sabor en Valladolid en el apartado multimedia de la web:

www.artesanoscyl.es



Nueva reunión sector Quesero-Itacyl



Antonio Lubiano se dirige a los queseros en la reunión mantenida en marzo.

Continuando con la dinámica creada entre el Instituto Tecnológico Agrario y el sector quesero artesano está prevista la celebración, aunque al cierre de esta revista no conocíamos la fecha concreta, de un encuentro entre ambos que viene a recoger el testigo del celebrado meses atrás y del que informamos puntualmente. Estas reuniones a las que el ITACyL se ha brindado gustosamente pretenden detectar y ahondar en la problemática que rodea al sector y conocer de primera mano, de boca de los propios ganaderos las necesidades que tienen en el quehacer diario. Necesidades que han sido expuestas en anteriores encuentros y que ahora deben ser concretadas en la medida de lo posible para comenzar a poner en marcha las medidas y soluciones oportunas.

La anterior reunión a la que asistió el Subdirector de Calidad y Seguridad Alimentaria, Antonio Lubiano se celebró en los salones de la Asociación con presencia de una veintena de artesanos.

El sector lácteo en general en Castilla y León está atravesando un momento delicado y para los artesanos, en su casi totalidad pequeños productores, este escenario de crisis se agudiza aún más en algunos casos. Servicios de recogida de leche

eficaces y eficientes, la misma eficacia que se precisa para la realización de todos los análisis exigidos y que demandan negociaciones sectoriales con laboratorios a fin de realizarlos de la mejor y más económica forma posible, formación del sector, estudios de producto y valoración del mismo, especialmente dado el pequeño tamaño de las industrias, inconveniencias y alto coste que supone la realización de analíticas en relación a las APPC, etc. son algunos de los asuntos latentes en esta reunión a los que hay que tratar de dar respuesta, y de hecho se parte con la intención de obtener acuerdos concretos si no en todas, si al menos en la mayor parte de estas cuestiones.

En anteriores encuentros ya se pusieron a disposición de los queseros, por parte del ITACyL, las instalaciones completas de la Estación Lactológica de Castilla y León en la palentina Finca Viñalta, a fin de que pudieran hacer uso de las mismas y de su personal para aquellas pruebas y exámenes que necesitaran. Es una primera medida, pero confiamos que ya en el próximo número de la revista podamos informar de una amplia lista de acuerdos y medidas puestos en marcha para potenciar el sector quesero.



Allí donde el
silencio huele a
almendra

Artesanía alimentaria en el monasterio Sancti Spiritus de Toro

En lo alto de las barrancadas del Río Duero y limitando al poniente con la noble ciudad de Toro y al mediodía con el cañón de la Magdalena se levanta el monasterio Sancti Spiritus, fundado en el año 1307 por Doña Teresa Gil, rica heredera de origen portugués y emparentada con los Reyes de Castilla. Y es aquí donde el silencio cobra vida y las nueve monjas dominicas que lo habitan –dirigidas por Sor Dolores Pérez, Sor Lola–, trabajan en la repostería como medio de subsistencia desde 1981.

“Empezamos porque no teníamos otro medio de vida, y la casa había que mantenerla. La sociedad había cambiado y la Iglesia permitió que las mojas tuviéramos trabajo. Nosotras nos decidimos por los dulces, porque siempre se han hecho dulces en los con-

ventos, y queríamos compartir esas recetas y esas especialidades con todos”, recuerda Sor Lola.

Entre las paredes de piedra del convento -una joya artística que se puede visitar gracias a un convenio del convento con el Ayuntamiento de Toro-, llegó a haber, en el siglo XVI, doscientas monjas. *“Ahora somos tan pocas que no hacemos publicidad y no podemos coger más trabajo. No podemos competir en cantidad con otros productores artesanos”.*

Más aún cuando quieren cuidar al máximo a sus clientes, algunos tan destacados como el Club del Gourmet de El Corte Inglés. *“Nuestros dulces han llegado a Nueva York y hemos tenido clientes de sitios como Finlandia, ahí es nada”, reconoce orgullosa*

Sor Lola, “y por supuesto se pueden comprar en el torno del monasterio, todos los días de la semana excepto los lunes”.

Habla de recetas centenarias, como la del amarguillo almendrado, una de las especialidades de estas reposteras, que hacen tal cual se hacían hace doscientos años. *“Solo hemos convertido los pesos y medidas de la romana de entonces al peso actual, nada más”.*

cho las monjas’, y nosotros no hemos hecho esa tarta. Estar registrado como artesano te supone unas obligaciones pero también te da unos derechos, y se puede demostrar que eso no lo han hecho las monjas y denunciar esta infracción”, dice con firmeza.

Comprende Sor Lola, y así lo reconoce, la diferencia de precio de los productos de este monasterio con respecto a otros. *“Sabemos que nuestros productos son caros para consumir diariamente, y el consumo*



¿De dónde llegaron las recetas? *“Pues las han traído las monjas, de sus casas, de su tierra, y tenemos muchas que no podemos hacer porque no podemos comercializar todo”, explica. “Fabricamos cinco productos base, porque es lo más demandado, pero podemos hacer hasta cuarenta cosas, como tartas, trufas, empanadas....esto siempre por encargo”.*

Los productos de las Madres Dominicanas del Sancti Spiritus están avalados por la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León, y serán también denominados Tierra de Sabor, ya que Sor Lola ya está moviendo todos los papeles necesarios. *“Ser artesano te da una categoría especial, nosotras lo somos desde el principio”.*

¿Qué opina del uso fraudulento de la marca? *“Mira, por aquí oímos muchas veces ‘esta tarta la han he-*

es más de celebraciones, navidad....”...aunque también sabe que cuenta con un público dispuesto a sacrificar cantidad por calidad y a quien no le importa pagar más.

“¿Crisis? Claro que notamos la crisis, aunque si creo que la gente está dispuesta a pagar por un buen producto, saben que artesano y hecho por monjas, es de gran calidad”

Y también sabe Sor Lola que la calidad hace que sus productos se vendan ‘solos’. *“A mi el comercio me gusta, creo que primero hay que hacer un buen trabajo de marketing para que el producto entre y luego basta con el boca a boca, en nuestro caso funciona, ya que salvo la publicidad que te da la propia asociación, nuestros dulces se venden por el boca a boca”.*

Las monjas de Santa Catalina de Valladolid abandonaron hace un año la fabricación de repostería. Las otras socias de Artesanos Alimentarios de Castilla y León abandonaron hace un año la producción de dulces debido a las obras acometidas en su convento, que ahora deben además abandonar por culpa de las termitas.



Tiempo de Ferias

Con el reverdecer que cada año trae la primavera comienzan a brotar las ferias y mercados que poco a poco irán salpicando toda la geografía de la Comunidad; y no sólo de ésta. Es una actividad tradicional que en los últimos años ha cobrado impulso por el potencial también turístico que las distintas autoridades han descubierto en ellos. Los hay más grandes y más modestos, sectoriales y generales, tradicionales, de época,... o incluso montados ex profeso para acompañar un determinado evento. Pero, ¿cómo se decide desde la Asociación a qué mercados y ferias se acude y a cuáles no? ¿qué criterios se siguen para designar a los artesanos que se invitan a estas ferias? ¿caben suspicacias en torno a este tema? ¿se pueden medir los resultados? Sin duda son preguntas que en alguna ocasión nuestros artesanos se habrán hecho. Hoy se las planteamos al Presidente de la Asociación de Artesanos, Telesforo San José, para que al fin tengan respuesta.

Por empezar por el principio, Foro, ¿a qué tipo de ferias acuden los artesanos hoy en día, qué tipos de ferias hay en el panorama?

Podemos diferenciar, para nosotros, dos tipos de ferias o eventos, unas son las que se están organizando con Tierra de Sabor y otras las que se organizan habitualmente como ferias y mercados en diferentes puntos de Castilla y León, bueno y del resto de España que hay algunas a las que también acudimos.

Esta diferenciación es importante porque los objetivos de la propia feria o mercado son diferentes y nuestra participación en ellos también. Todos conocemos los mercados y ferias tradicionales, que hay muchos y muy interesantes pero es que ahora con el lanzamiento de la marca Tierra de Sabor, han surgido también ferias monográficas donde nosotros los artesanos nos estamos viendo muy bien representados, con una alta notoriedad. En ellas el objetivo, además de vender lógicamente, va un poco más allá y tiene que ver con la penetración en el mercado y la búsqueda de determinados públicos.

Vamos a centrarnos y a profundizar en este segundo tipo de ferias, las que llamas “de Tierra de

Sabor”, luego hablaremos del resto. ¿Qué vinculación existe entre estos eventos y los artesanos, por qué tienen tanta representación?

En el contrato que se firmó con la Consejería recientemente se recoge que los artesanos seremos prescriptores de la marca Tierra de Sabor, por lo tanto en las ferias que organiza hacemos esa labor de prescriptor o de embajador si se quiere para que se entienda mejor; embajadores con los productos artesanos de la provincia donde se está celebrando. Se vana hacer nueve ferias, una por provincia. Ya se han celebrado Segovia, Zamora y Valladolid, pero irán llegando el resto a lo largo del año. Normalmente además, la Consejería busca un acontecimiento importante en la provincia, como fue la Semana de la Cocina segoviana en Segovia, el Foro Coopera en Zamora o el Padel ProTour en Valladolid, para instalar y celebrar la feria con lo que se pueden establecer sinergias beneficiosas para todos, es decir hay beneficios mutuos para el evento y la Feria Tierra de Sabor.

Vale, ya tenemos montadas las ferias ¿qué criterios se siguen ahora desde la Asociación para invitar a unos u otros artesanos, especialmente cuando las plazas son limitadas?

Tenemos un criterio muy claro y que seguimos a rajatabla allá donde vamos. Priorizar a los artesanos de la provincia donde se celebra la feria. Normalmente cuando se realiza una feria y tiene las plazas limitadas lo que hacemos es dividir esas plazas por los sectores que hay en la asociación, queseros, mieleros, obradores, cárnicos, etc. para evitar que si hay diez puestos haya diez queseros o nueve obradores y un cárnico. Se trata de que esté repartido, compensado y representado el total de productos artesanos. Una vez hecho ese reparto previo se invita a los artesanos de la provincia en cuestión y se espera su respuesta ya que hay algunos que rehusan acudir o que les es imposible en la fecha, etc. hay numerosos motivos. Cotejamos las respuestas afirmativas con los puestos a cubrir y en caso de que no se hayan cubierto en su totalidad abrimos la invitación a los artesanos del sector en el que tengamos ese hueco pero ya del resto de las provincias.

¿Habrá quien pueda estar pensando, a mi no me ha tocado nunca acudir a estas ferias?

Nosotros nos encontramos con casos de artesanos en que no quieren acudir porque bien tienen toda su producción vendida y no les conviene estar en estas ferias, o bien trabajan todo en las tiendas y lo venden todo allí. Nosotros aún así contamos con ellos, es decir con todos a la hora de invitarlos, luego si van o no es decisión propia de cada uno.

No creo que haya ningún artesano que pueda decir que no se le ha invitado. Hasta ahora nos hemos puesto en contacto con los artesanos de la provincia cuando llegan los actos, incluso de forma directa vía llamada telefónica del gerente de la Asociación, y efectivamente hay quien quiere ir siempre y también hay quien no suele ir a estos actos.

No se cubren plazas, con los artesanos de la provincia. ¿A quienes se invita para cubrir esas vacantes, van siempre los mismos?

Te repito, se abre la invitación a los artesanos del sector sin favoritismo alguno, y a veces no creas que es sencillo poder cubrir todas las plazas. Te pongo un ejemplo. Tratamos de que en el sector lácteo haya una representación completa y tratamos de llevar un queso de cabra. Sólo hay tres productores de este tipo de queso dentro de la Asociación, uno de ellos normalmente prefiere no ir a estas ferias, lo que hacemos con los otros dos es alternar las presencias en las ferias. Buscamos siempre la solución más equitativa o menos gravosa para los artesanos para que nadie se sienta perjudicado.

Hay casos como el de los licores que sólo hay un artesano con lo que es fácil que acuda a más número de ferias que los de otros sectores. Aún así estamos convencidos de que hay un método muy equitativo de invitación.

Se portan bien los artesanos en el desarrollo de las ferias, me explico, ¿hay voluntad y conciencia de

marca y de representatividad de un colectivo como el de Alimento Artesano cuando los industriales acuden a estas ferias?

Me interesa esta pregunta, mira, en general el comportamiento de los artesanos es excelente, comprometidos, trabajan fenomenal, solidarios, etc. Pero si que hay que reseñar algún punto en el debe al respecto. Hay que tener en cuenta que cuando uno acude a una feria, especialmente si son las de Tierra de Sabor, donde además acudimos con el paraguas de Asociación de Alimentos Artesanos de Castilla y León, debemos saber que no somos sólo representantes de nuestro negocio individual, sino que también somos la cara de unas marcas y de un colectivo. El comportamiento, el no dejar las ferias antes de su finalización, la atención al público, el surtido conveniente de producto, el respeto y cuidado a l material prestado, etc. deben estar muy cuidados, es nuestra responsabilidad individual. Afortunadamente alguna vez que hemos vivido algún episodio desagradable en estos aspectos podemos decir que han sido tan puntuales y tan escasos que, aunque debemos comentarlos y recordarlos, no son representativos de los artesanos en las ferias. Buscamos el prestigio de la Asociación que tenemos que convencernos que es el prestigio de cada uno de nosotros.

Capítulo aparte hay que comentar el que en algunas ferias nos hemos encontrado con artesanos que llevan productos que no son suyos y que además no están acogidos a la asociación ni a la denominación "artesano". Hay que tener mucho cuidado con eso ya que puede acarrear problemas graves para todos. Esa es una conducta muy reprochable que si se da con relativa frecuencia.

Según esto ¿hay exigencias de cara al artesano para acudir a una feria?

Si, por supuesto. Como en todo hay derechos, pero también obligaciones. Pueden exigirnos a la Asociación presencia en estas ferias y mercados, pero también debemos exigir a los artesanos que acuden, llamémoslo "buenas prácticas". Básicamente lo que acabamos de comentar, buen trabajo, respeto al material que en cada lugar nos facilitan, cuidado con los productos que se presentan, y responsabilidad para con la marca Artesanos y con la Feria, no conviene abandonar las ferias antes de que finalicen o cosas como estas que acaban minando nuestra imagen.

En cualquier caso vuelvo a decir que estas conductas son muy esporádicas y casi residuales. Tenemos puesta mucha confianza en las nuevas ferias que hay por delante, sobre todo de cara a la repercusión y notoriedad que queremos darle a la marca Artesano. Animo desde aquí a todos a que prueben si no lo han hecho y a que mejoremos día a día nuestra presencia en estas ferias con imaginación, con novedades, será beneficio individual, pero también de todos.

“Soy artesano antes
que empresario y creo
que ser artesano es
una filosofía de vida”



Mantecados José Molpeceres
C/ José Montero, 4
47160 Portillo, Valladolid
Teléfono: 983556188 - 625405830

Recién estrenada la nueva imagen corporativa y con el nuevo Registro de Artesanos Alimentarios en sus primeros meses de vida, es de justicia dedicar esta sección a quien puso la primera piedra de la Asociación, allá por 1992.

Cuesta convencer a José Molpeceres para hacer esta entrevista, pero al final se rinde ante los recuerdos: los de aquellos primeros pasos de la asociación, los del trabajo con su amigo ya fallecido Manuel Álvarez –quien le encargó crear la asociación–, los que le transportan al salón de la casa de sus padres, de chico, haciendo cajas...

Seguro de la necesidad de unir fuerzas, entonces y ahora, sigue trabajando para que sus mantecados y sus pastas provoquen sonrisas, sin perder el respeto al logo que lo acredita como artesano alimentario.

Defínase, artesano o empresario.

Primero soy artesano, ser artesano es una filosofía de vida. Mira, el dinero es necesario, porque hay que pagar cosas, pero conseguir dinero no es mi prioridad, si fuera así habría hecho otro tipo de negocio. Si quisiera tener un cochazo en la puerta no me hubiera dedicado a esto, seguro. Yo lo que quiero es que cuando alguien se coma algo de esta casa diga, ¡que bueno es!

Una filosofía de vida aprendida desde niño, de sus padres, del negocio familiar...

Me he criado entre pastas, me acuerdo de pequeño estar viendo la tele y envolviendo polvorones, haciendo cajas... yo conozco el negocio desde abajo, recoger, fregar, hacer cajas, cada año pasaba a categoría superior hasta que aprendí a hacer las masas... Recibo la empresa - que nació en 1961-, por herencia de mi padre, sigo en el mismo sitio, lo único que cambié fue el nombre, la inicial. Lo que siempre he tenido claro es que todo esto está inventado, que viene de muy antiguo y entonces hay que hacerlo como se hacía antiguamente, los ingredientes tienen que ser los mismos, la manteca, el azúcar y el piñón o la almendra siguen siendo los mismos, y la receta, también, y así hay que seguir. Se ha mejorado la producción, las condiciones higiénicas, pero todo sigue siendo igual.

¿Vocación temprana entonces, la de artesano?

No, yo quería ser, como todos los niños, bombero, policía... menos artesano, cualquier cosa. Sabía que negocio estaba en casa, entonces era o el último o el primer recurso que tienes. Terminé la mili, me puse a ayudar y cuando me quise dar cuenta ya estaba al mando de la nave.

Y sus hijos, ¿heredarán la tradición familiar?

No se que pasará con ellos. El otro día, en la Feria de Portillo, yo estaba en el stand y mi hija estuvo ayudando al de la miel a vender miel y mi hijo con su amigo, que su abuelo tiene ajos, vendiendo ajos. Y yo vendiendo las pastas... así que ya no lo se... Yo lo que quiero es que estudien, y luego si quieren que continúen. Ahora bien, esto es un negocio familiar y claro, aquí todos trabajamos y si hay que hacer cajas, las hacen, igual que hice yo en su día.

Menciona la formación de sus hijos, y eso es otro aspecto que quiere fomentar la asociación, que sus socios adquieran formación empresarial que les ayude en sus empresas.

Claro, es importante, no dejamos de ser empresas y es importante tener buenos conocimientos en informática, contabilidad, recursos humanos, gestión... Para esto también está la Asociación, para resolver las dudas, pedir ayuda...

¿La artesanía alimentaria está en crisis? Diagnóstico el sector.

Creo que no. Personalmente te diré que como no me quiero hacer rico de esto, yo mantengo una buena relación calidad-precio. Y tengo muy buenos clientes, muy buenos y muy fieles, que valoran lo que hago y por eso lo pagan. Saben que hay mucho trabajo detrás.

¿Cómo afectará al sector el nuevo Registro artesano y la vigilancia de la denominación?

Dependerá de las ganas que tengan los estamentos en poner coto. Si denunciáramos el uso fraudulento de la denominación y no se hace nada, estamos igual. Si quieren aplicar bien el reglamento, entonces nos beneficiaremos todos, artesanos y clientes. El ejemplo siempre ha sido Navarra, donde las cosas en esto funcionan fenomenal. Mira, Cuando alguien de aquí iba a Navarra a vender productos artesanos llamaban aquí y pedían toda la documentación que acreditara que era artesano. Eso debería pasar aquí.

¿Ayudará Tierra de Sabor? ¿Realmente es una marca de garantía?

Tierra de Sabor es una marca que nos viene bien, si de verdad nos va a ayudar a poder comercializar mejor. Como idea es extraordinaria, el apoyo del comienzo ha sido bárbaro, y ahora necesitamos que esos siga, que se aplique bien y que se vigile la pertenencia a Tierra de Sabor, pero de verdad. Y tenemos que salir fuera, y que se conozca lo que tenemos aquí.

Tres o cuatro bocados bastan para comerse un mantecado de Molpeceres, pero ¿cuánto tiempo le lleva a Molpeceres fabricarlo?

Es un trabajo de chinos, lleva muchísimo trabajo y mucho tiempo. Se pone la masa, se corta uno a uno con un molde, se coloca la lata, se cuece a 330 °, cuando está frío se baña por un lado con un cuchillo, se vuelve a meter al horno, esta vez a 110°, se saca, se enfría, se baña por el otro lado, se vuelve a meter al horno y cuando está frío se recoge y se mete en la caja. Así por calcular te diré que tardo unas 12 horas en hacer 40 cajas,

¿Quiere llegar a las grandes superficies de distribución?

No, y no estoy en grandes superficies porque mi producción es muy limitada porque yo siempre quiero que el producto este super fresco. Manteniendo esta exigencia de calidad no puedo comprometerme a estar en grandes plataformas, porque aunque no pasa nada y mis productos tienen un tiempo de caducidad y están buenos, yo quiero venderlos recién hechos.

“Se ha mejorado la producción, las condiciones higiénicas, haciendo igual, como lo hacía nuestros padres”



CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA