



asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León

la voz artesana

Boletín informativo de los artesanos agroalimentarios de Castilla y León

NUMERO 16, AGOSTO DE 2009



Futuro dulce para el sector quesero

El Itacyl se compromete con los queseros
artesanos

Muy pronto una nueva marca "venderá"
los quesos de Castilla y León

2 **Ferias de agosto:
Trabanca, Vitigudino,
Tordehumos**

12 **Productos artesanos
vistos por la
hostelería**

14 **Artesano del mes:
Cecinas Emeterio
Fernández.**

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

Tordehumos, un modelo a exportar

El entorno de la Iglesia de Santiago y la Plaza Mayor de la pequeña localidad vallisoletana de Tordehumos, en

el corazón de la Tierra de Campos, es el escenario donde cada año se escenifica su mercado artesanal. Nada

reseñable hasta aquí, si no fuera porque este municipio de apenas 600 habitantes es capaz de atraer a más de 15.000 visitantes cada año o recibir solicitudes de cerca de 120 artesanos para mostrar sus productos, de los que apenas la mitad resultan elegidos. Entre ellos cinco miembros de la Asociación representaron la artesanía Alimentaria: EL Majuelar, Quesería Artesanal de Mucientes, Miel de los Montes Torozos, Embutidos El Arco y Queso Beato de Tábara. El gran prestigio que goza este Mercado y el éxito con que cuentan cada una de sus ediciones se debe en gran medida al empeño y esfuerzo de la mayoría de los habitantes del municipio que se vuelcan en la organización y participación de todo el evento en lo que supone un modelo a seguir en el sector.

Entre la multitud de actos que acompañaron esta décima edición del Mercado, destacamos el homenaje que desde el Ayuntamiento rindieron a tres artesanos que han apoyado con su presencia el Mercado desde sus inicios, entre ellos Telesforo San José y su Miel de los Monte Torozos.



La feria de Trabanca celebró su novena edición

Trabanca, puerta de entrada al Parque Natural Arribes del Duero y punto de conexión entre las provincias de Salamanca y Zamora y el vecino Portugal acogió el pasado mes y por noveno año consecutivo la única feria agroalimentaria celebrada en la provincia de Salamanca inscrita en el Calendario oficial de Feria de Castilla y León, lo que la convirtió una vez más en un excelente punto de encuentro, contacto y venta entre empresas, profesionales del sector y visitantes.

En esta novena edición se superaron las cifras de años anteriores, con cerca de 20.000 visitantes que pasaron en 2008 por un recinto de más de 6.000 m2.

Durante los tres días de celebración

de la feria se realizaron degustaciones de productos, maridajes con vino

y alimentos de la zona y actividades para niños.



El alcalde de Trabanca, José Luis Pascual y la senadora salmantina Josefa Mena, durante la inauguración de la IX Feria Agroalimentaria Arribes del Duero

Vitigudino unió la artesanía de ambos lados de la frontera

Entre el 7 y el 9 de agosto pasados la localidad salmantina de Vitigudino lució sus mejores galas para acoger la octava edición de la Feria Multisectorial y Transfronteriza y la I Muestra de Ocio Alternativo del Oeste Salmantino, punto de encuentro de la actividad empresarial a ambos lados de la frontera hispanoportuguesa e incluso de otras comarcas españolas.

Durante los tres días de duración del encuentro los asistentes tuvieron la oportunidad de ver de cerca todo lo que se cuece en la economía charra y portuguesa y acompañar la visita con diversas degustaciones y catas comentadas de productos de la zona. Demostraciones de alfarería, manualidades y otras labores completaban la oferta para el visitante junto a los puestos donde podían adquirirse los productos.

Varios artesanos estuvieron muy presentes en este encuentro hispanoluso con los licores de El Majuelar, las mieles de Fabus de Saluberia y las estupendas conservas de la Benaventera.

La Feria Multisectorial contó este año con la I Muestra de Ocio Alternativo del Oeste Salmantino, cuyo principal objetivo consistía en fomentar el ocio y el turismo de la Comarca y ensamblarlo con la agroalimentación a fin de potenciar todo lo posible los beneficios de acciones conjuntas. De esta manera,

durante los tres días que duró la Feria se llevaron a cabo distintas ac-

tividades de las llamadas de turismo activo.



Agenda de ferias en Septiembre

Feria de Productos y Gastronomía de los Conventos de Castilla y León Zamora del 3 al 6 de Septiembre

El Orbigo es Dulce

Benavides de Orbigo 1º fin de semana de Septiembre

XIX Feria de Productos de la Tierra y XI Artesanía

Santibáñez de Vidriales del 4 al 6 de Septiembre

Feria de la Ribera FIDUERO

Aranda de Duero del 4 al 6 de Septiembre

Feria de la Ternera Alistana y sus Productos

San Vitero 12 de Septiembre

Feria Internacional de Muestras de Valladolid

del 5 al 13 de septiembre

Muestra Alimentaria Local 2009

Astudillo 13 de Septiembre

Feria Agroalimentaria Alubiada

La Bañeza del 18 al 20 de Septiembre

IX Feria de Hortalizas y Legumbres

Villares de Orbigo 20 de Septiembre

Fiesta de la Vendimia y Feria del Vino

Cigales 19-20 o 26-27 de Septiembre

Feria del Pimiento y Productos de la Tierra

Benavente del 25 al 27 de Septiembre

V Feria Agroalimentaria

Tamames del 25 al 27 de Septiembre

Feria del Pimiento Morrón

Fresno de la Vega del 26 al 27 de Septiembre

IX Feria Alimentaria y XXII de Maquinaria

Muñana 26 y 27 de Septiembre



La feria de Espinosa de los Monteros vuelve a dar un empujón a su miel de brezo

Analizar la situación apícola de la zona, y, sobre todo, dar a conocer a los visitantes la gran calidad de la miel de brezo elaborada en las merindades burgalesas fueron los objetivos cumplidos de la II Feria de Miel de Brezo y el III Concurso de Miel de la localidad, celebrados el pasado mes en Espinosa de los Monteros.

Organizada por el Ayuntamiento de Espinosa, con la colaboración del Plan 42 de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Castilla y León, la Diputación Provincial, Caja de Burgos y la organización de agricultores y ganaderos, COAG, la feria supuso por segundo año consecutivo una oportunidad de promoción y re-

valorización de uno de los productos estrella del municipio, la miel de brezo, de color caoba oscuro, sabor ligeramente amargo e incontables propiedades de gran beneficio para el organismo. En la zona de Las Merindades ya saben de las virtudes de su miel, y esto se va exportando poco a poco fuera de la comarca, hasta el

punto de que apicultores vascos e incluso valencianos llevan colmenas a la zona para poder producir esta joya de la flor de brezo que crece en un monte de excepcionales características.

Por ello es fundamental cuidar ese recurso natural, el monte, y evitar a toda costa que factores extremos como el fuego lo destruyan. En definitiva se trata de concienciar a la población de que este producto alimentario que da trabajo a una veintena de productores en la zona y que supone una fuente importante de ingresos económicos no sería posible si no se cuida el monte y los árboles en los que se crían las abejas que lo producen.

Y por esto el Plan 42 de la Junta de , que se dedica a concienciar a los ciudadanos de prevención de incendios forestales, y su técnico en las merindades, Angel de la Fuente, apoyan cualquier iniciativa que sirva para dar a conocer los recursos y enseñe a la gente cómo cuidarlos y conservarlos.

“La miel de Espinosa está muy reconocida, sus excelencias las da el monte, las características del

monte, la flor del brezo que crece en el, y además la forma de elaborarla hace que tengamos una miel un poco mantecillosa, diferente, con fama y valorada por la gente que la conoce y la paga. Por eso hay que enseñar a la gente a cuidar sus recursos, en una zona en la que se vive de esto. El plan 42 trabaja en varios ámbitos, ganadería, turismo rural, agricultura, apicultura”, apuntó de la

La miel de José Luis Rodríguez Basagoitia, ganadora del concurso a la mejor de Burgos, se servirá en las cinco residencias de ancianos tuteladas por la Diputación Provincial

Fuente.

En la primera jornada de la feria de Espinosa, localidad situada en la zona más septentrional de la provincia y a 96 kilómetros de la capital burgalesa, el responsable apícola de COAG, José Luis González, y el consultor Antonio Gó-

mez Pajuelo, ofrecieron sendas conferencias en las que trataron la relación existente entre apicultura y medio ambiente y el grave problema que supone el síndrome de despoblamiento de las colmenas que se está produciendo a nivel internacional.

Talleres y concursos de mieles

Durante la jornada de Feria se realizaron talleres de velas destinados al público infantil, degustaciones gastronómicas y un concurso de postres, así como el concurso de mieles de Espinosa de los Monteros.

José Luis Rodríguez Basagoitia fue el ganador en la categoría de mejor Miel de Burgos y como premio especial su miel se servirá en las cinco residencias de ancianos que tutela la institución provincial, ya que esta comprará al productor 70 kilos a un precio que dobla el que se paga actualmente para ofrecer a los ancianos residentes un producto “de calidad y de la tierra”, como anunció el presidente de la institución provincial Vicente Orden Vigará.



Todo preparado en Salamanca para la 26 edición de Agromaq

Será difícil superar las cifras de la pasada edición, con la que la Feria Agromaq celebró sus bodas de plata y en la que se contabilizó la visita de 160.000 personas, se movilizaron más de 300.000 euros en subastas, y se propiciaron firmes contactos comerciales para los más de 300 expositores de maquinaria.

Pero una vez más la feria salmantina quiere perfilarse como un evento de reconocido prestigio nacional e internacional, eminentemente profesional, en el que el 90 por ciento de la superficie de exposición se destina al sector agropecuario.

Agromaq 2009 -que se celebrará del 5 al 10 de septiembre en la Institución ferial de Salamanca-, servirá de nuevo de foro de debate e intercambio de la situación pasada y actual de la agricultura y ganadería de nuestro país y su repercusión internacional.

Con este fin se celebran las Jornadas Profesionales, con la colaboración de entidades, empresas y asociaciones, donde se tratarán temas tan actuales como la crisis ganadera, la PAC y su influencia en los agricultores salmantinos, la situación de las empresas de ovino y caprino, las en-



fermedades bovinas y el futuro del sector del porcino.

En Agromaq 2009 participarán cuatro sectores de gran repercusión en la economía regional, la agricultura, la ganadería, la maquinaria agrícola y las cabezas de ganado

Novedades para la 26 edición

Como novedad para esta edición, la vigésima sexta, la organización ha creado una entrada de grupo dirigida a colectivos agrícolas y ganaderos, que permitirá descuentos de un 30 por ciento, una novedad que responde al interés de la organización por favorecer y potenciar las visitas de profesionales dotando a las empresas expositoras de un nuevo recurso de comercialización. La entrada de grupo se aplicará a un mínimo de 20 personas y tendrá un descuento del 30 por ciento respecto al precio de la entrada individual, que es de 5 euros. De esta forma, tendrá un coste de 3,50 euros por persona.

Además y atendiendo a la actual coyuntura económica el Comité Ejecutivo también ha acordado no aplicar subidas en los precios de los espacios de expositores que se ubiquen en el Pabellón Central y la zona de la Exposición de Maquinaria Agrícola y, al mismo tiempo, mantener las subvenciones del 30 por ciento a las empresas castellanoleonesas.

Todo ello para favorecer la participación en la más importante feria dedicada a la agricultura que se celebra en nuestro país.

Productos Artesanos en El Corte Inglés de Salamanca

El próximo 11 de septiembre abre sus puertas el centro comercial de El Corte Inglés en la capital charra y ya podemos decir que en sus estantes lucirán, desde esa primera jornada, los productos Artesanos de Salamanca.

El pasado 30 de julio se celebraba una reunión en la sede central de los almacenes en Madrid entre los jefes de compras de las distintas áreas y el Presidente y el Gerente de la Asociación para presentar los productos Artesanos con origen en la provincia de Salamanca. El resultado no ha podido ser más satisfactorio ya que prácticamente la totalidad de artesanos salmantinos van a tener sus productos

en las estanterías de las tiendas. Así lo han solicitado con sus pedidos los

encargados de los almacenes del triángulo verde.



Mejora en los servicios de reposición en Carrefour y Eroski

Desde hace varios meses los productos Artesanos pueden encontrarse en los lineales y las estanterías de los principales centros comerciales de Castilla y León y además se encuentran diferenciados y separados del resto de productos gracias a la rotulación de sus estanterías con las marcas Tierra de Sabor y la propia imagen de la Asociación de Artesanos Alimentarios. Sin duda, ese fue un primer paso importantísimo, lograr introducirnos. Sin embargo hay que ir dando pasos y ahora el objetivo es destacar en los lineales y convertirnos en una referencia para el consumidor. Por eso la simple presencia no basta, sino que ésta ha de ser impecable.

Se habían dado casos de estanterías vacías, producto sin reponer, almacenes con producto que no salía a tienda, etc. Varios problemas a los

que ya se está dando solución. Desde hace varias semanas el personal de reparto de la Asociación se está encargando personalmente de atender la reposición y el cuidado de la presencia de los productos en tienda con excelentes resultados. Los centros comerciales Carrefour y Eroski, donde

estamos presentes de toda la comunidad, son atendidos regularmente por los citados equipos.

No obstante incitamos a todos los artesanos a comunicar a la Asociación cualquier anomalía o defecto que perciban en los centros de distribución para proceder a corregirlo.



Latas en la prensa

Semanas atrás recogíamos la presentación en Palencia de un innovador formato para uno de nuestros productos más tradicionales, el lechazo churro, que la quesería Campos Góticos lanzaba al mercado. Tras el lanzamiento inicial distintos medios de comunicación han recogido el guante y se han hecho eco de la innovación.

En este caso el diario El Mundo de Castilla y León, tanto en su edición en papel como la digital, hacen un hueco para presentar a sus lectores, quien sabe si el próximo menú de la cena de navidad, a través de una jugosa entrevista con el artesano Mariano Paramio.

Para ver toda la noticia: <http://www.elmundo.es/elmundo/2009/08/16/castillayleon/1250436411.html>



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

comunicacion.mc@artesanoscyl.es

Maridaje: Unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí; p. ej., la unión de la vid y el olmo, la buena correspondencia de dos o más colores, etc. Así define el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española lo que con la comida y la bebida se hace entre los muros de una bodega situada en Toro. Pero no cualquier comida ni cualquier bebida, sino los mejores alimentos de una de las regiones más ricas en agroalimentación y los vinos de Estancia Piedra, el sueño hecho realidad del abogado escocés Grant Stein, que se ha convertido en una bodega abierta a la vida social y cultural de la zona y siempre dispuesta a acoger a los visitantes y a compartir su vino y sus secretos.

En **Estancia Piedra** el maridaje alimento -vino se llama **SINFONÍA DE SABORES**.

Y de ello hablamos con la directora general de la bodega, **Inma Cañibano**



“El vino no puede estar solo, sino con los mejores alimentos de la zona”

Sinfonía de Sabores es el resultado de una filosofía, la bodega tiene que estar abierta a todos y el vino, también.

Efectivamente, desde el principio concebimos una bodega abierta a visitas y evidentemente si alguien nos visita lo que quiere es probar un vino, no entendemos visitar el viñedo y la zona de elaboración y explicarles el proceso y que se va-

yan sin probar nuestros vinos. Pero nosotros el vino lo hemos entendido como parte de nuestra vida, de nuestra cultura y, desde luego, de nuestras comidas, pensamos que el vino no puede estar solo porque nosotros no tomamos el vino solo, sino acompañado, y qué mejor que hacerlo acompañado por los alimentos tradicionales de nuestra zona. No es una

suma, es una sinergia.

¿Qué productos se prueban en estas Sinfonías de Sabores?

Tenemos una cata maridaje estándar, que es la que sirve de base y va cambiando en función del tipo de visitantes. La cata comienza con quesos, y tenemos queso de oveja con distintos tipos de curación y elaboración, en

aceite, torta de queso, y queso de cabra. Continuamos con los embutidos y utilizamos distintos tipos de cecina, chorizo, lomo, salchichón, jamón...y en todos los casos explicamos su procedencia y su forma de elaboración y las características de uno tradicional, ibérico...hay gente que esto ya lo conoce, pero imagina a un grupo de japoneses o de estadounidenses, todo esto no lo sabe y hay que explicárselo. Seguimos con empanadas y hornazos y acabamos con dulces tradicionales. Tenemos además catas de carnes, de legumbres, dependiendo de la temporada de productos de huerta y, en general, de todos los productos que se elaboran en la zona. Y hemos hecho en la bodega catas de productos artesanos de la asociación maridados con nuestros vinos. Recuerdo ahora mismo una espléndida cata que dirigió aquí Carlos Cidón maridando vinos de Estancia Piedra con alimentos de Artesanos de Castilla y León.

Los castellanos ¿progresamos adecuadamente en nuestro conocimiento de vino y alimentación?

La cultura del vino ha ido cambiando, pero no solo la del vino, también la de los alimentos. Sí, somos más conscientes de que no es lo mismo un vino que otro y sabemos que no acompaña igual a una comida que a otra, igual que sabemos que no es lo mismo un queso industrial que un queso artesano, un chorizo industrial y un chorizo artesano.

Pero seguimos percibiendo los productos de calidad como productos de precio elevado.

Pues entonces tenemos que ser capaces de enseñar a la gente que la diferencia de precio es muy pequeña y compensa por la diferencia de calidad. A veces la gente piensa que los vinos de calidad son más caros de lo que realmente son. La gente cuando viene hasta nuestra bodega se sorprende de que en Estancia Piedra hay vinos desde 6 a 40 € y se sor-

prende aún más cuando les contamos que la calidad es la misma, la diferencia está en el tiempo de elaboración, en el proceso. Producto de calidad no es sinónimo de producto caro, a veces pagamos más en un súper por algo que no sabemos de donde viene ni



Sinfonía de sabores

Grupo mínimo: 6 personas, 30€ por persona

Duración aproximada: 3 horas

Bodega Estancia Piedra

Ctr. Toro-Salamanca Km 5

Tel: 980 693 900

cómo está hecho. Nosotros reivindicamos los productos de la zona, consumir lo que tenemos aquí, Estancia Piedra ya es un nombre y la gente lo identifica como marca de calidad, y sobre todo de aquí.

Desde Estancia Piedra queréis compartir vuestro vino y ahora también cosmética que nace de

esos mismos viñedos.

Tenemos una línea de enoterapia buenísima y además hecha siguiendo la filosofía de la casa, hecha aquí, en nuestra bodega. Nosotros no mandamos nuestros productos fuera para que nos hagan las cremas, las hacemos aquí, y te aseguro que son buenísimas.

¿Hasta dónde llegará el enoturismo, si ahora los viñedos dan vino y cremas?

Para empezar yo no hablaría de enoturismo, hablaría de turismo, porque la gente que viene a conocer el vino hace más cosas, visita monumentos, pueblos, degusta gastronomía, no se queda solo en el vino, conoce el entorno, es una sinergia. Nuestra bodega está abierta a todos, ahora mismo tenemos una exposición del proyecto Trino, que está trayendo a otro tipo de turista, el ornitológico, sobre todo británicos, y cuando vienen a ver pájaros también visitan, comen y beben. Y llegará hasta donde queramos, pero la forma de que funcione el turismo en nuestra región es que trabajemos todos juntos.

¿Estancia Piedra ya nació con este concepto, el de atraer a los visitantes a la zona?

Sí, sí, de hecho primero buscamos el viñedo, y nos interesaba que fuera de buenísima calidad, como así es, pero también de gran calidad paisajística y medioambiental, queríamos que cuando la gente viniera se encontrara pisando tierra, y la verdad es que estamos en una zona desconocida y de una gran belleza, La Guareña. Por eso nos sentimos orgullosos cuando nos dicen, no esperábamos encontrarnos esto aquí, creo que hemos conseguido una mezcla de alta tecnología en la bodega con una gran calidad en un viñedo tradicional plantado en vaso, que cultivamos con métodos tradicionales, en la poda y en la recogida, con un edificio de visitas moderno, funcional y muy bonito. Hemos hecho realmente lo que somos, mirar hacia el futuro sin olvidar de dónde venimos.



El ITA arranca la pequeña revolución de los quesos

El sector lácteo está atravesando momentos delicados en España y por supuesto también en la Comunidad. Un hecho que no le es ajeno al sector lácteo y quesero artesano, donde si bien no se dan exactamente los mismos problemas ni en igual intensidad que en la ganadería bovina, también podemos añadir otras anotaciones diferentes implican que sean necesarias actuaciones en el sector.

Esto es precisamente lo que se está impulsando desde la Consejería de Agricultura, con el Itacyl al frente, desde hace varios meses. Recogíamos en estas mismas páginas como el pasado abril se celebraba un primer encuentro entre los artesanos queseros y Antonio Lubiano a fin de que el ejecutivo regional conociera de primera mano las necesidades que se plantean en el sector, necesidades que principalmente pasan por los controles de calidad y analíticas que han de afrontar en su quehacer diario.

Siguiendo con esa dinámica, se han retomado de nuevo los encuentros para tratar de poner en marcha cuanto antes las medidas oportunas que ayuden en la medida de lo posible a nuestro sector lácteo artesano. Así el pasado 29 de julio de nuevo se encontraban en la sede de la Asociación en Fuensaldaña una representación de los Artesanos, Antonio Lubiano, Subdirector de Calidad y Seguridad Alimentaria y Emilio Sánchez Barrio, Jefe del Servicio de Vigilancia de Seguridad Alimentaria de la Junta de Castilla y León. Esta reunión preparatoria sirvió para poner en negro sobre blanco esas peticiones concretadas en los test de inhibidores que se realizan actualmente que someten al artesano a una alta fre-

cuencia de realización con el esfuerzo que supone tanto económico como burocrático. Precisamente se ahondó en este asunto pues no sólo estos test saturan al quesero; la excesiva burocratización a la que se ven sometidos hace que empleen tiempo y recursos excesivos diariamente para realizar trámites que posiblemente pudieran rebajarse. Otro aspecto a revisar es la gran carga que supone la actual forma de gestionar los APPC, el gran coste económico que le supone al productor cumplir con esos niveles de calidad exigidos. Por último se pusieron sobre la mesa las diversas necesidades de formación puntual y específica.

Una vez expuestos los motivos que originan problemas al sector, el siguiente paso era darles solución rápida y eficazmente. Así, el siguiente paso se dio en la reunión definitiva que se mantuvo el pasado 30 de julio en el despacho del Director General del Instituto Tecnológico Agrario, Jesús María Gómez Sanz. Del encuentro se han extraído compromisos muy importantes y relevantes para el

sector que tienen que venir a impulsar el sector quesero artesano, con el apoyo en el proceso de la Estación Lactológica de Palencia. Entre las medidas que se van a poner en marcha podemos destacar:

Recogida de Muestras.

Dentro de las tres posibles opciones de muestras que el artesano puede entregar para su examen, las que le sean obligatorias por ley podrán pasar a ser recogidas y examinadas por cuenta del Itacyl, valorando en todo momento el volumen de muestras y análisis de la industria artesana en cuestión. No en-

Más pronto de lo que pensábamos tendremos nuestros quesos en las tiendas con la denominación “Queso Castellano”

tran en este grupo aquellas muestras de carácter particular o voluntario que decida examinar el propio artesano por su propia iniciativa.

Desratización y control de plagas.

Se planteó este punto a fin de poder obtener ayuda económica que sufrague al menos parcialmente el coste que supone este control plaguicida, pero la respuesta del Director General del Ita en este caso no pudo ser positiva al encontrarse fuera de las competencias del Instituto tecnológico Agrario.

Inhibidores y los test.

“Vamos a tratar de rebajar en la medida de lo posible las exigencias y por tanto el número de controles de inhibidores a realizar”, con esta sentencia se allanaba uno de los escollos planteados para el sector ya que la rutina actual en torno a estos test supone en algunos casos importantes costes y trámites, al tener que realizarlos para cada fabricación. Siguiendo con las palabras de Jesús M^a Gómez, se revisarán estas exigencias de modo que si los productores son responsables y diligentes en los procesos puedan cumplir con estos test de inhibidores sin que se tengan que realizar con cada fabricación.

Formación y apoyo a queserías.

El acuerdo, llegados a este punto, fue inmediato y total. El Ita se compromete a facilitar cursos prácticos, asequibles, sin tecnicismos complicados y enfocados a la solución de los problemas básicos y habituales en la elaboración de queso, impartidos por profesores adecuados al objetivo que se persigue.

Se potenciarán los cursos de cata que permitan avanzar no sólo en la percepción adecuada del producto sino que posibiliten una mejor transmisión de sus características.

Se incorporará formación continuada sobre novedades tecnológicas y de los productos.

Además se va a crear un equipo de profesionales expertos de apoyo a las queserías, que puedan desplazarse in situ y resolver los problemas del día a día que puedan surgir.

Potenciación del queso de Castilla y León.

Una de las reclamaciones que se le realizó al Director General iba precisamente encaminada a fortalecer la imagen de nuestros quesos en los mercados. La sorpresa de los artesanos fue encontrarnos con que una de las reclamaciones en este sentido, la potenciación o creación de una marca, ya está resuelta puesto que según informó Jesús M^a Gómez “ya está aprobada la marca de calidad Queso Castellano, con el que muy próximamente estos productos podrán salir al mercado”. Esta marca necesitará una buena e importante campaña de comunicación que se pre-

para en estos días y que centrará los esfuerzos publicitarios y promocionales del sector quesero de la Comunidad. Por este motivo se dejará de lado otra de las peticiones expuestas como era la de la creación de una Feria del Queso de Castilla y León, asunto que de momento quedará congelado, “pedimos un margen un poco amplio para comprobar como evoluciona y los resultados que aporta esta marca Queso Castellano.”

Participar en los World Cheese Awards no sólo es una recomendación, es una enorme oportunidad de desarrollo y crecimiento, hay que intentarlo.

Tecnificación de la gestión de queserías.

Se trabaja actualmente en un programa informático puntero a nivel nacional de gestión de queserías que se espera esté listo en un breve plazo de tiempo y que será puesto a disposición de los artesanos que lo soliciten en su momento.

Participación y exportación del nombre de nuestros quesos en concursos y certámenes.

Con especial atención a los World Cheese Awards que este año se celebrarán en España, concretamente en Gran Canaria en octubre de este mismo año. En ediciones anteriores quesos artesanos han obtenido primeros premios en estas “olimpiadas de los Quesos”, por lo que una vez probada nuestra calidad, hay que perderle el miedo y asistir sin complejos a exportar el nombre de la artesanía y el buen hacer de nuestros queseros. Nunca está de más la promoción resultante, que incluso puede abrir muchas puertas a la exportación.

Sin duda cabe calificar de muy fructífera la reunión, puesto que podemos decir que gran parte de los problemas y peticiones reclamadas han sido atendidas y en algún caso con creces. Demuestra el impulso y la confianza que desde la Administración regional se tiene en un sector que es cierto que puede sufrir contratiempos y más con la coyuntura existente, pero al que se le abre un futuro tremendamente esperanzador.





En la Plaza Mayor de Valladolid, allí donde en otro tiempo se despacharon escopetas y cañas de pescar se asienta hoy, llegada de Santander, una familia de artistas. Carlos Zamora y su hermana, artistas del avituallamiento y de los fogones y María Gorbeña, su madre, artista de la fotografía, autora de las fotos que trasladan toda la profundidad del Campo Grande a las paredes del nuevo restaurante familiar abierto hace escasos tres meses en la ciudad.

En **Otras luces** es posible comer una ensalada con queso cremoso de Cañarejal, con miel de Castromonte, queso ecológico zamorano, de pata de mulo, ternera ecológica, embutido de aquí, y no solo es posible comerlo, sino que además, sabes que lo comes.

Y es que en **Otras luces** es posible lo que su ideólogo, Carlos Zamora, formado en el extranjero y dedicado durante años a la restauración en una multinacional, llama comercio justo a nivel interno, es decir, comprar a los productores más cercanos y sin intermediarios, ni mayoristas ni minoristas, directamente comprar allí donde se cultiva, se ordeña, se elabora, se cría...

Si al comercio justo sumamos una cuidada presentación, un precio razonable y asequible y un trato cordial y agradable ya tenemos el resultado: no ha hecho falta publicidad, tan solo el boca a boca de un público, el castellano, al que Carlos -que se niega a posar para la foto y cede el espacio a parte de su equipo-, define como fiel y agradecido.



“¿Crees que una croqueta hecha con leche ecológica y mantequilla artesana sabe igual que una normal?”

Carlos Zamora, Restaurante Otras Luces

Empecemos por la ecuación. Calidad + precio= cliente fidelizado.

Es fundamental dar calidad a buen precio. Con un precio bajo y baja calidad engañas, la gente va una vez y no repite, si unes los dos factores, les estas haciendo repetir. A un restaurante vuelves si el queso está muy bueno, el vino muy rico, utilizas aceite de oliva extra virgen, no de fritura... No tienen nada que ver unas croquetas hechas con leche ecológica y mantequilla artesana con unas hechas con productos industriales.

Y aquí empiezan las excepciones que confirman la regla. Es posible dar artesanía alimentaria a un precio razonable.

Claro que es posible, nosotros utilizamos los mejores productos para todas nuestras recetas, y por eso somos el ejemplo de que es posible, lo que pasa es que hay que hacer un trabajo intenso de búsqueda. Es complejo a la hora de organizarte y hacer los pedidos, de calcular, pero claro que es posible. Nosotros trabajamos con varios productores artesanos, entramos en contacto con ellos y con



otros productores pequeñitos a través de ferias e incluso ahora estamos llevando a Cantabria algunos productos castellanos.

¿Cómo empezó esa labor de búsqueda de los productores deseados, es decir, de la zona y de calidad?

Abrimos dos restaurantes en Santander, De luz y Días de sur, hace tres años, y hace un año y medio nos dimos cuenta de que teníamos que dar una vuelta y decidimos buscar el mejor producto artesano. El mundo de la restauración no tiene fácil comprar producto artesano, porque hay muchos intermediarios y el producto se encarece mucho al final. Entonces decidimos conocer todos los pequeños productores posibles de queso de Cantabria, y a los que hacían yogurt, y a los de la carne ecológica, y así, uno a uno, empezamos a buscar cómo poder trabajar en el futuro. Al abrir en Valladolid hicimos ese mismo trabajo de campo en Castilla y León, por ejemplo nuestra carta de vinos tiene 25 referencias, la mayoría bodegas pequeñitas de la región, de 15.000, 40.000 o 60.000 botellas, reivindicando así la figura del viticultor. Y así hicimos con todos los ámbitos.

Y así gana el cliente, en calidad, pero también en precio, porque comprar directamente al productor permite eliminar algunos costes.

Claro. Mira, desde un principio apostamos por cosas como el café de comercio justo, pero también apostamos por el comercio justo a nivel interno y me explico, en cada sitio compramos de lo más cerca que haya, no compramos agua de Granada, sino del primer manantial más cercano a Valladolid, y pagamos siempre lo mismo durante todo el año y así le garantizamos al productor una estabilidad. Reivindicamos el comercio justo y sin intermediarios, porque uno mayoriza, otro minoriza y al final el producto se encarece, y el que menos gana es el artesano o el productor.

Por su constante búsqueda de la calidad entiendo que estará encantado de poder trabajar con alimentos vigilados bajo nuestra nueva marca alimentaria regional, Tierra de Sabor.

Lo he visto, y la verdad es que creo que todo lo que sea la garantía de la calidad es bueno y también ne-

cesario, por eso me alegro de que en Castilla y León esto esté regulado y se cumpla, porque si no te pueden vender una cosa como artesana sin serlo. Y es importante comunicar a la gente que es exactamente un producto artesano, y luego los restauradores tenemos que hacerlo llegar, porque lo comen en nuestros restaurantes pero luego lo pueden comprar para sus casas.

¿Encuentra diferencias entre el cántabro y el castellano como consumidores?

Sí, el castellano es diferente del cántabro, podría decir que es como más agradecido, si le das un producto bueno, vuelve y te hace un trabajo de boca a boca que vale mucho más que cualquier publicidad. Eso es lo que nos ha pasado con Otras Luces. Luego el castellano y el cántabro están como muy conectados, Cantabria es como el mar de Castilla. Por eso teníamos que venir aquí y pensamos que Valladolid era la ciudad idónea.

En su restaurante no se reservan mesas, allí quien llega pide y come, desde un desayuno hasta la cena a última hora o un vino con una ración al mediodía. Otra idea novedosa por aquí.

La idea de esto se adapta a nuestra vida, estamos en la calle desde primera hora de la mañana y desayunamos fuera, las distancias cada día son mayores y muchas veces no podemos comer en casa, y por eso tenemos un menú diario muy económico. No reservamos y así lo hacemos menos formal aunque cuidando mucho las cosas, porque tenemos mantel de lino, copa de cristal para disfrutar del vino, unos cuchillos especiales para la carne, vajilla de porcelana... La gente va a ti si le gusta un cúmulo de cosas, la calidad de lo que come, el entorno, el trato... la mesa es un punto de encuentro para quedar, hablar de la vida, del amor, de las ilusiones... Y sí, esto es un proyecto diferente, reivindicamos el producto artesano de calidad, pero además trabajamos comprometidos con la vida familiar de nuestros trabajadores, con jornadas adaptadas al cole y a las vacaciones. Si haces todo esto llegas a una estabilidad de personal 100% y eso es muy muy importante. Y buscamos un beneficio sostenible, y por eso el 25 % de los beneficios, si los tenemos, se reparten entre el personal y el resto para reinversión. Esto al final dará sus resultados.





“El artesano sabe distinguir la materia prima de calidad de la que no es, y ese es el secreto”

Se define como artesano conocedor de la cecina, su oficio desde siempre, heredado de sus abuelos y de sus padres. Emeterio Sanchez elabora un embutido de sabor dulce, suave y poco intenso, en el pueblo de las cecinas, en Villaramiel, donde están los tres únicos productores de cecina de equino de toda España,

Cecinas Emeterio Sánchez
San Miguel, 24
34140 Villaramiel
Teléfono: 979837104

como el mismo apunta con orgullo.

El artesano del mes nos explica su secreto, que no es otro que una materia prima –el animal–, de calidad excepcional y la forma de hacer de siempre.

Durante muchos años la cecina ha estado considerada el jamón de los pobres. Ahora sabemos que es una apreciación equivocada, no hay más que probarla. Es que la cecina se hacía antes de un tipo de animales que no tenían la calidad de ahora, ahora la materia prima es muy buena y fabricantes de cecina de caballo que yo sepa solo existimos tres en

toda España, al menos de forma legal. En mi caso todo lo hago de forma artesanal, sin mayor secreto que una materia prima excepcional y el tiempo de curación adecuado.

Es la tercera generación de ‘cecineros’, todos Emeterios además, y la cuarta, al menos, ya lleva el nombre.

Heredé la empresa de mis abuelos, soy la tercera generación. Todos Emeterios, mi abuelo, mi padre y yo, y tengo un hijo Emeterio. Yo no he trabajado nunca en otro sitio, desde que empecé a trabajar lo hice aquí y ya de niño ayudaba. Tengo hijos que de momento es-

tán estudiando, sí que les gusta este oficio pero aún es pronto para saber si se dedicarán a ello o no. Y sigo en el mismo lugar. Soy artesano conocedor de mi oficio, no me considero empresario ni nada de eso.

Y con clientes que ya lo fueron de sus abuelos y de sus padres. Si, si que he heredado clientes de mis abuelos, hijos y nietos de aquellos que han seguido con los negocios y que siguen vendiendo mi cecina y otros que siguen comprándola para el consumo propio.

Mismo lugar, mismo nombre, mismo producto... Algo habrá cambiado con el tiempo, para adaptarse a las nuevas etapas.

Sigo haciendo todo exactamente igual, la diferencia es que el etiquetado y envasado va evolucionando de acuerdo con las normativas vigentes de Sanidad, de la Junta y todo lo que nos exigen. Y hago solo cecina, aunque mis abuelos hacían algún embutido más, pero a mi las instalaciones me limitan bastante. Mis instalaciones son pequeñas y estoy al máximo de producción, aunque si aumentara un poco tampoco pasaría nada porque lo vendería.

Quizá ahora el público está más informado y más comprometido con la calidad de lo que se lleva a la boca...

La gente no sabe lo que compra, lo hace por el nombre, en nuestro caso compra la cecina de Villaramiel porque tiene fama desde hace muchos años, pero en ocasiones no saben lo que compran. Yo creo que la gente paga lo que le digas, solamente quiere un producto de calidad, que sea bueno, el consumidor no quiere que le engañes, lo demás les da igual.

¿Usted nota la crisis en sus sector, o al tener menos competen-

cia no le afecta la guerra del precio?

Si he notado la crisis porque se me retrasan los pagos, pero esta época es buena para mi, en verano los pueblos están llenos y es cuando más vendo. Mi producto no es de primera necesidad y generalmente no se compra grandes cantidades, compras para merendar o para cenar, compras lo que comes.

¿Cómo distingo una buena cecina?

Cada uno tenemos nuestra receta, lo importante es sin duda el



animal, yo compro los caballos casi siempre en Castilla y León aunque también compro en Galicia y Extremadura, pero de lo mejor. Y compro para ir al matadero, ya criado.

Tanta importancia da usted al animal que sostiene la definición de artesano en eso, en la materia prima.

Exactamente; un producto artesano está elaborado por una persona que previamente ha diferenciado la materia prima buena de la mala, generalmente hereda los modos de hacer, lo ha mamado y continua con una labor familiar o con un modo de hacer tradicional.

¿Cuánto tiempo dura el proceso de elaboración?

Pues me lleva dependiendo del tamaño de la pieza del animal, pero digamos que entre 4 y 8 meses de curación dependiendo del tamaño

¿Puedo comprar su cecina en un gran supermercado?

Tengo distribuidores a nivel nacional y es donde vendo, estar en las grandes superficies no me interesa porque yo tengo todo vendido y no tengo porque complicarme la vida. En las grandes superficies te piden ofertas, promociones, y yo, la verdad, de momento no quiero.

¿Sus planes de futuro pasan por ahí, por estar en los lineales de los grandes?

Pero antes de llegar ahí tengo que plantearme ampliar, y a medio

plazo si me plantearé hacerlo, aunque se que será complicadísimo, porque necesito una nave de 1000 metros y llenarla de cámaras, muchos millones de las antiguas pesetas. Mi cabeza no lo ve claro, pero podría intentarlo. Si que he tenido alguna ayuda para ampliar hasta el momento, pero la verdad es que yo me dedico a la cecina

y con tanto papel no me desenvuelvo muy bien, la verdad, y para solicitar alguna ayuda te marreas.

¿Se siente protegido por Tierra de Sabor?

Pues creo que cuantos más frentes estén abiertos, mejor para todos. Yo si que quiero ser Tierra de Sabor y estamos en ello, pero aún no tengo noticias.

¿Y por la asociación que agrupa a todos los artesanos alimentarios de la región?

Pues se que gracias a ella tengo una puerta abierta para ir a ferias, para mostrar mi producto, de otra manera me resultaría muy costoso porque económicamente sería casi imposible. Ahora mismo no voy a ninguna porque necesito estar aquí produciendo y porque ahora mismos es mayor el tiempo que pierdo que el beneficio que me aporta.



tierra de sabor

CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA