

número 4 - agosto 2008



FERIAS DE VERANO



Reunión Artesanos - Jorge Morro



Diputaciones Provinciales:  
Valladolid sí que tiene sabor



Artesano del mes: quesería  
Campo prieto

## Las ferias también son para el verano

TRABANCA, TORDEHUMOS, AGROMAQ,  
FERIA MUESTRAS VALLADOLID

## Tordehumos vuelve a agrupar a la artesanía de la tierra de campos

Los pasados 23 y 24 de agosto cerca de doce mil visitantes recorrieron las calles de la localidad vallisoletana de Tordehumos para comprobar in situ la salud de la artesanía de la zona.

La directora General de Turismo, Rosa Urbón, fue la encargada de inaugurar esta novena edición de uno de los mercados más relevantes de toda la provincia vallisoletana.

Alrededor de 50 artesanos expusieron productos de toda clase, desde alfarería a productos del cuero y por supuesto distintos representantes de la artesanía alimentaria de distintos puntos del país. Esta presencia nacional da muestra de la "consolidación" de esta iniciativa que surgió en 2000 "con la intención de diferenciarse de los mercados medievales que organizan diversos municipios" y que en esta edición incluye nuevas actividades como seis aulas didácticas, seis talleres demostrativos de diferentes modalidades o un intercambio turístico-cultural con asociaciones de Pontevedra, entre otras.

La presencia de la Asociación de Artesanos Alimentarios resultó de las más celebradas por los visitantes ya que fue la

encargada de ofrecer una cata gastronómica a las autoridades presentes y posteriormente al resto de visitantes y asistentes con los productos artesanos de nuestros asociados. Estas catas obtuvieron el aplauso general de todos los asistentes, no sólo por la degustación de productos en sí, quesos y embutidos artesanos, sino por el carácter didáctico que se imprimió a las mismas.

Gustavo Hernández, organizador del mercado destacó que en esta edición "han tratado de buscar una mayor profesionalización de la Feria" a través de la organización de toda esta serie de actividades paralelas al desarrollo del mercado en sí.

La jornada se completó con las actuaciones de seis grupos artísticos que dieron a conocer la música y la danza folklórica tradicional, con representación de Valladolid y Salamanca, y el de otras comunidades como Cantabria y Galicia.

Además, como actividades paralelas a la Feria, la localidad ofreció una jornada de puertas abiertas al Ecomuseo, visitas guiadas por la villa y tres exposiciones: 'Espacio Forma, escultura de Feliciano Álvarez Buenaposada', en la nave central

de la iglesia de Santiago; 'Espacio Color, pintura de Luis San José Rodríguez', en la sala de exposiciones de la A.C. Cristo de la Vega, y 'Espacio Tradición, colección de cántaros de Valoria la Buena', en el salón de plenos del Ayuntamiento.



### EN AGENDA

## AGROMAQ 2008, la gran feria agropecuaria a la vuelta de la esquina

Cerraremos la temporada de grandes ferias que tan buen resultado ha proporcionado a los artesanos este 2008 el próximo 6 de septiembre con la inauguración de la 25ª edición de AGROMAQ, Feria Internacional Agropecuaria de Castilla y León, la feria agropecuaria más importante del sector en Castilla y León y donde hasta el 11 del mes se podrán encontrar las principales novedades mundiales en materias agrícolas y ganaderas.

Os recordamos que la Asociación de Artesanos de Castilla y León y por ende todos los artesanos asociados no hemos dejado pasar esta gran oportunidad de tomarle el pulso al sector agropecuario no sólo a nivel regional o nacional, sino incluso con la presencia internacional que pasará por la feria. En estos momentos de cierta incertidumbre es cuando tenemos que apostar y así lo hacemos por llevar nuestra marca y nuestros productos hasta el mayor número de distribuidores y profesionales del sector.



Un amplio y funcional stand de 40 m2 acogerá las vitrinas-expositoras que lucirán los productos de todos aquellos artesanos que quieran estar presentes. Durante todas las jornadas se celebrarán catas, presentaciones y degustaciones de los productos en el propio stand.

Serán más de 600 los expositores que se darán cita en los 45.236 metros cuadrados de superficie neta destinada a plasmar y ofertar los avances del

sector. En ese espacio se podrá ver una exposición de maquinaria de primera magnitud, tanto en cantidad como en calidad y la 20ª Exposición Internacional de Ganado Puro, en una clara apuesta por la internacionalización, especialización y profesionalidad de los expositores

*Institución Ferial de Salamanca  
Ctra. Ciudad Rodrigo Km. 6200  
(recinto ferial)  
Salamanca  
[www.feriadesalamanca.es](http://www.feriadesalamanca.es)*

## EN EL ÚLTIMO MES

# Trabanca: la cita agroalimentaria de agosto

Fotografías: Ayuntamiento de Trabanca

Bajo el duro calor del mes de agosto, en la localidad salmantina de Trabanca se dan cita todas las empresas involucradas de alguna manera en la agroalimentación, no sólo de nuestra comunidad sino allende las fronteras, convirtiéndose esta Feria Agroalimentaria de Arribes del Duero en un auténtico referente para la economía de la zona.

Este pequeño pueblo de los arribes salmantinos que no alcanza los 260 habitantes, se ha convertido en un ejemplo de iniciativa y gestión desde el ámbito rural. A la singular explotación de sus atractivos turísticos une una capacidad de convocatoria espectacular a tenor de la participación en la Feria Agroalimentaria que organiza. 300 empresas, muchas de ellas de la zona, y otras procedentes de España y Portugal, dada la proximidad de la localidad con el país vecino, se han dado cita en esta edición 2008 de la feria arribeña, y no son más por imposibilidad física de dar espacio en las carpas habilitadas para ello en el municipio, puesto que en esta edición alguna de las peticiones de empresarios no se han podido atender y se han visto obligados a quedarse fuera. Durante cuatro jornadas, un recinto de más de 7.000 metros cuadrados acoge la mayor parte de los productos agroalimentarios de la Península: embutidos, quesos, frutos secos, aceite, vinos, licores, conservas, mermeladas, helados, legumbres, carnes, miel, panadería o cafés, entre otros.

Este hecho unido al número de visitantes, en aumento año a año hasta alcanzar los 20.000 que pisaron este año su moqueta, han convertido a la Feria de Trabanca en la segunda en importancia en Castilla y León, tras la bienal Alimentaria de Valladolid.

En la edición 2008, además de esos 300 expositores se podía recorrer la tercera edición del Salón Internacional del Vino. Trabanca, según manifestó en la jornada de inauguración su alcalde aspira a convertirse en la sede del Centro del Vino, Innovación y Desarrollo, constituido por la Agrupación Europea de Cooperación Interterritorial que engloba a 175 municipios de los Arribes y



Portugal y que vendrá apoyada por una subvención europea de 2,5 millones de euros que puede ser aprobada en noviembre.

El atractivo de Trabanca no cesa en su agroalimentación ya que esta zona goza de un enorme encanto natural, así, los organizadores no han perdido la ocasión de organizar otras iniciativas, como el primer campeonato de kayak polo o una

exhibición de vuelo en parapente a motor con la oportunidad de montar para algunos asistentes.

Una muestra más del empeño de pequeños municipios de Castilla y León por el desarrollo rural, como éste, que apenas cuenta en su censo con 300 personas pero que atrae a más de 20.000 visitantes procedentes de todos los puntos de la Península Ibérica.

ESTA ES TU HERRAMIENTA PARA PARTICIPAR EN LA REVISTA  
ÚSALA TODO LO QUE QUIERAS

Envía tus artículos, comentarios y opiniones para que sean publicados  
a soporte@pentarea.com

## EN AGENDA

### XXXX Edición de la Feria Internacional de Muestras en Valladolid



La Feria de Valladolid conmemora este año el 75 aniversario del nacimiento de la Feria Internacional de Muestras y para celebrar esta efeméride el comité organizador ha acordado que la entrada al recinto sea gratuita para todos los visitantes.

La edición de 2008 comenzará el sábado 6 de septiembre y concluirá el domingo día 14. El horario del certamen será de 11.00 a 20.30 horas.

El recinto se convierte, durante las ferias y fiestas de Valladolid, en un escenario en el que coexisten actividades de ocio y compras con otras de contenido socio-cultural, divulgativo o económico. Un ejemplo de este modelo que aúna los conceptos de compras y diversión será el mercado medieval que se instalará en la Feria de Muestras, con presencia de artesanos, talleres vivientes, demostraciones, decoración de los stands según la tradición medieval,...

### Partydance

El 6 de septiembre Valladolid celebrará dentro de sus ferias y fiestas la última "Partydance", un espectáculo de música y luz por las calles de la ciudad que congrega a cientos de miles de forofos de este tipo de música.

Los Artesanos de Castilla y León volverán a ser los proveedores oficiales de la zona VIP del evento, espacio donde se dan cita todas las personalidades políticas, culturales y sociales de Valladolid.

### La caravana 9x9 llega a Valladolid y Palencia

Con el fin de la época vacacional y de la temporada de verano regresa a la carretera la Caravana 9x9 con la que Televisión Castilla y León está recorriendo las capitales de la comunidad. Comienza esta temporada en la capital Palentina, tras los "Antolines" será el día 15 cuando los platós móviles de la televisión tomen el espacio aledaño a la Catedral con toda la programación en directo. Dos artesanos intervendrán en diversos programas en directo.

Días más tarde, concretamente el 17 de septiembre, será Valladolid la protagonista rindiendo homenaje además, al centenario de la Casa Consistorial pucelana con lo que el acto tendrá un componente más emocional, si cabe. Autoridades políticas y sociales de la ciudad participarán con tal motivo en los distintos programas.

De nuevo la carpa de los Alimentos Artesanos estará presente durante estas jornadas, presentando nuestros productos al público, personalidades y demás invitados que a buen seguro coparán el habilitado preparado para el evento. Será los días XXX de septiembre en la Plaza Mayor vallisoletana.

**YA PUEDES INTEGRARTE EN LA PLATAFORMA DE DISTRIBUCIÓN**

**Con una o dos acciones (500 o 1000 €)  
solicita la información que necesites  
en la Asociación de Artesanos de Castilla y León**

**680 992 143 - Gerardo Merino**



# Diputación de Valladolid Apuestas pioneras por la artesanía

Ramiro Ruiz Medrano, Presidente de la Diputación Provincial de Valladolid

**Premios, catas, maridajes, programas, mercados... Son numerosas las colaboraciones que año a año realizan conjuntamente con la Asociación de Artesanos Alimentarios. ¿De dónde nace esta buena relación?**

La relación comienza con el interés de la Diputación de Valladolid de dar a conocer los productos gastronómicos de nuestro territorio. Desde el Patronato Provincial de Turismo se edita un folleto de gastronomía donde se reflejan los productos agroalimentarios más representativos de nuestra provincia (lenteja pardina; pichones, piñones, espárragos, pan; lechazo, repostería, vinos, etc...). y para complementar esa información se llevó a cabo en el año 2003 la Feria Valladolid es Sabor, en colaboración con el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, y en la cual estuvieron presentes varios artesanos que luego formarían parte de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León.

La feria fue muy positiva y se consolidó una buena relación, fruto del fin común que perseguíamos ambas instituciones, la promoción de los productos tradicionales de nuestra provincia, desde la Institución Provincial, y desde la Asociación, la promoción de los productos artesanales de la región.

**Desde la Administración regional se está realizando una importante y potente apuesta por la Artesanía, ¿existen líneas complementarias en el mismo sentido desde las administraciones provinciales, en concreto desde su Diputación?**

La Diputación de Valladolid en su política de mejora de la competitividad de la empresa en el medio rural se ha planteado como líneas estratégicas de actuación la potenciación de la innovación y modernización de las pymes y la valorización de la producción artesanal y agroalimentaria local y ello porque son la clave para la creación de riqueza y empleo en los municipios y así propiciar la fijación de población. Se ha buscado desde esta Institución incentivar a empresas artesanales para la continuidad de aquellas formas artesanales que constituyen una manifestación de la cultura y la gastronomía tradicional de la provincia de Valladolid.

En este sentido, la Diputación Provincial desde el año 2002 ha venido convocando líneas de subvenciones, tanto generales como específicas, dirigidas tanto a empresas artesanas alimentarias como a otras artesanías con 2 millones de euros de subvención al objeto de ayudar al artesano para que creara su empresa en el entorno rural y propiciar así que se fijasen empresas y empleos en la provincia.

Actualmente, desde la Diputación Provincial de Valladolid se continua haciendo una potente apuesta por la Artesanía, prueba de ello es el proyecto "PARQUE EMPRESARIAL Y TECNOLÓGICO DE LA ARTESANÍA" que se promueve en Portillo en el periodo 2008-2011. Dicho proyecto supone una inversión total de 3.800.000 euros y comprende un gran número de actuaciones dirigidas al sector y al que, sin duda, nos referiremos a lo largo de esta entrevista.

Todos estos programas que se han desarrollado y aquellos que se prevén implementar con el Parque de la Artesanía suponen líneas de desarrollo complementarias a las ya existentes por parte de la Junta de Castilla y León, y refuerzan las políticas de apoyo a la Artesanía y a la generación de empleo y riqueza en el sector.

**En ese esfuerzo y en esa apuesta, ¿qué peso cree que debe llegar a tener la industria artesana agroalimentaria dentro de la economía regional?**

En nuestra provincia un peso importante, ya que gran parte de nuestra economía está basada en el sector primario, eje y pilar fundamental y espina dorsal del medio rural de Valladolid; por tanto este sector debe ser capaz de generar un producto que esté dispuesto a ser comercializado en el mercado en condiciones óptimas para su venta. En este sentido se están buscando fórmulas de penetrar en los canales de distribución tradicionales así como en la generación de otras vías de comercialización susceptibles de ser aprovechadas para vender los productos de la artesanía alimentaria en condiciones competitivas.

En esta línea apostamos por la transformación del producto agroganadero y estamos dando pasos para que dicha transformación sea susceptible de ser llevada a cabo en nuestra provincia, para conseguir así el mayor valor

añadido a los productos de nuestra tierra. Desde la Diputación de Valladolid, además, se están buscando fórmulas para trabajar las redes de comercialización del producto artesano alimentario, uno de los ejes de la economía del medio rural. En este sentido se apuesta por el desarrollo de las tradicionales redes de distribución, así como en la generación de nuevas, en las que deberán estar presentes las nuevas tecnologías y, como no, el comercio electrónico.

Por tanto creemos que la industria artesana agroalimentaria debe tener un peso fundamental y debe convertirse en uno de los ejes más potentes de la economía del mundo rural.

**Como ha señalado antes, están impulsando desde la Diputación de Valladolid un proyecto pionero en España como es el Parque Empresarial Tecnológico de la Artesanía que se ubicará en la localidad de Portillo. ¿En qué va a consistir?**

Se trata de un proyecto de desarrollo integral de la artesanía, proyecto "pionero" que pretende poner a disposición de los artesanos instalaciones singulares, a un precio razonable; se trata del primer proyecto que implementa en un mismo espacio innovación, producción, comercialización, exposición y venta de productos artesanos. En definitiva se trata de conjugar modernización y tradición.

El proyecto contempla las siguientes actuaciones:

Creación del Parque Empresarial y Tecnológico de la Artesanía.

Creación de zonas expositivas convirtiendo en parque en un lugar "escaparate de la artesanía".

Primará en su ejecución la singularidad constructiva y de calidad, integrando aspectos de innovación, funcionalidad y sostenibilidad ambiental.

Prevé desarrollar espacios públicos destinados a la artesanía, atractivos y humanos, bien diseñados y funcionales.

Pretende crear un punto de información sobre la artesanía que actúe como referente en la provincia y en la región.

Puesta en marcha de programas de lanzamiento y captación de artesanos.

Proyección de una imagen novedosa de la artesanía.

Implantación de las nuevas tecnologías en el sector.

Innovar en los siguientes aspectos: en el diseño de nuevos productos, en la comercialización, y en el desarrollo de proyectos conjuntos para el sector.

Establecimiento de programas de formación sobre oficios artesanos que permitan el desarrollo profesional de la artesanía.

Con este proyecto se pretende, además, una participación e implicación de los municipios afectados en el desarrollo integral de las actuaciones tanto en la fase de comunicación y lanzamiento del proyecto como en el desarrollo del mismo.

El proyecto integral aglutina varios ámbitos, en concreto:

Promoción económica: creación de empleo y oportunidades económicas a través de la diversificación productiva y la mejora de las infraestructuras y servicios locales.

Mejora de la calidad medio ambiental. Debe fomentarse el desarrollo sostenible en el área para ello, se concienciará sobre la utilización de energías limpias, incremento en la capacidad de gestión de los residuos así como reciclaje de residuos.

Protección y preservación del patrimonio cultural. El patrimonio cultural de la artesanía debe protegerse y preser-

varse, porque se incardina dentro de lo tradicional de nuestra cultura y para ello debe fomentarse la cultura de lo artesano y tradicional. Todo ello desemboca en una serie de actuaciones integradas dirigidas a la protección, fomento y conservación del patrimonio cultural, valorizando el territorio y poniendo en marcha empresas que entronquen de forma directa con los oficios artesanales de nuestra provincia.

Utilización de las Nuevas Tecnologías. En este aspecto pretendemos prestar servicios a los ciudadanos y ofertar la comercialización de productos a través de la web del Parque, mediante el alojamiento de las webs de los artesanos. Además se ofertará un plan de teleformación para acercar la artesanía a las personas de diferentes puntos de la provincia o de la región.

**Va a tener, incluso, un laboratorio de I+D+i en la artesanía. ¿Cómo van a aprovecharlo los artesanos vallisoletanos? ¿Cómo se utiliza teniendo en cuenta la heterogeneidad de los artesanos instalados?**

Estamos en fase de redacción del proyecto técnico, más adelante hay que ponerlo en marcha si bien se trata de un proyecto maduro y trabajado; el laboratorio de I+D+i previsto tendrá sus normas de funcionamiento que serán integradas con las del Parque Empresarial y Tecnológico de la Artesanía y, por tanto, con su Reglamento de régimen interior y de funcionamiento.

El proyecto incorpora como uno de sus elementos estrella el laboratorio de I+D+i, laboratorio que servirá al artesano para llevar a cabo ensayos con diferentes materiales y texturas, diseños novedosos de productos, etc... que harán de su actividad una actividad moderna.

A la hora de definir y potenciar el Parque de la Artesanía y por supuesto el laboratorio de I+D+i se han mantenido ya conversaciones con varias entidades, entre las que se encuentra Charcal, y se prevé seguir en contacto con las Asociaciones y Federaciones de Artesanos de Castilla y León, como es el caso de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León lo que significa que transcurrido el periodo vacacional estableceremos contactos, a través de la Sociedad Provincial de Desarrollo de Valladolid (Sodeva), para definir y concretar cada uno de los aspectos que hemos perfilado en el Parque Empresarial y Tecnológico de forma que se aprovechen sinergias y se esta-



blezcan colaboraciones y compromisos por las diferentes instituciones públicas y organizaciones del sector.

**A partir de este escenario que nos ha dibujado, ¿Qué tareas quedan por delante en lo que a estas industrias agroalimentarias respecta?**

Partiendo de la necesaria colaboración entre instituciones públicas y organizaciones de artesanos, para la Diputación de Valladolid, las tareas “pendientes” pasan por establecer un programa conjunto de actividades entre los actores implicados en la artesanía de la región.

No podemos olvidar determinados aspectos entre los que se encuentran mejoras que pasan por apoyar, investigar e innovar en la artesanía, mediante el uso de las nuevas tecnologías, difundir y potenciar los valores culturales de la artesanía, producir sinergias económicas atrayendo la creación de empresas y las inversiones económicas en la zona.

Hemos de trabajar, conjuntamente los aspectos de marketing y comercialización, aspecto en el que la Diputación de Valladolid está muy interesada por considerarlo de vital importancia para el desarrollo del sector artesano.

**Jóvenes y ámbito rural, parece un binomio imprescindible hoy en día. ¿Se pueden crear facilidades para que los jóvenes aseguren el futuro de estas industrias?**

El futuro del ámbito rural pasa por una serie de premisas entre las que se encuentran: un mayor número de empleos

en el municipio, que existan lugares donde vivir (dotación de viviendas) y una mayor calidad en la prestación de los servicios. Otro aspecto a fomentar es la cultura de la formación y así una apuesta importante será en oficios artesanos dirigidos a jóvenes, para despertar el espíritu empresarial artesano en la juventud.

De hecho la Diputación de Valladolid lleva más de 10 años avanzando en esta tarea, como es su compromiso con el medio rural dotando de más y mejores infraestructuras, mejores vías de comunicación, incentivando la creación de actividad empresarial en la provincia y una mayor calidad en la prestación de los servicios a los ciudadanos.

Por tanto joven y medio rural es posible, pero para ello tenemos que esforzarnos todos, sobre todo las administraciones locales. Por ello entendemos que si es miscible el binomio jóvenes y ámbito rural pero para ello y de cara al siglo XXI hay que seguir esforzándose para avanzar en empleo, vivienda

y calidad de servicios y esta es la tarea que desde la Diputación debemos asumir y estamos asumiendo.

**Hablemos un poco de las marcas de calidad. ¿Es suficiente una marca regional supraprovincial para denominar los productos con de la comunidad o mejoran su presencia en el mercado con marcas de garantía provinciales como existen hoy en día impulsadas desde algunas diputaciones?**

Imagino que desde cada provincia se quiere promocionar los productos autóctonos y tradicionales de la misma; pero quizás, es verdad, que una marca homogénea de todos los productos de nuestra región, tendrían más fuerza de cara al mercado y a los potenciales consumidores de productos de calidad de Castilla y León.

Muchas veces confundimos al consumidor con varias “marcas” o “distintivos”, y todos, como consumidores que somos, nos interesa la calidad de los productos, y creo que Castilla y León puede presumir de ello. Quizás se podría cambiar el eslogan, en vez de “Castilla y León es sabor”, se podría decir “Castilla y León, es Calidad”.

**Ustedes unen a menudo la agroalimentación y el turismo. ¿Mejor juntos que por separado?**

La Diputación de Valladolid ha venido apostando por la gastronomía como hecho identificador de una tradición y una cultura. En este aspecto se está potenciando el turismo de interior basado en el turismo patrimonial, dado el variado y rico patrimonio de nuestra provincia. Por tanto desde el punto de vista de lo tradicional entendemos que no se pueden separar gastronomía y turismo aunque en determinados aspectos agroalimentación y turismo deberían ir separados como ámbitos totalmente independientes.

Nosotros entendemos que la unión de ambos, agroalimentación y turismo, sirve para ofertar paquetes turísticos combinados muy atractivos para el turista de interior, puesto que nuestra tradición gastronómica nos lleva a relacionarlos de manera frecuente, incluso tendemos a utilizar la expresión “turismo gastronómico”.

Por lo tanto, la actividad turística ayuda a la dinamización económica del municipio, a fijar la población autóctona así como a la conservación y fomento de los recursos propios, y como no, a potenciar y a valorizar los productos agroalimentarios de la zona, que podrán ser degustados en los extraordinarios restaurantes de nuestra provincia.

Está comprobado que los turistas se mueven principalmente motivados por el Turismo Cultural y/o Patrimonial, completado por un oferta gastronómica basada en la autenticidad de los productos, por lo que el binomio: turismo + gastronomía (incluidos los vinos), es uno de los principales reclamos de la oferta turística de la provincia de Valladolid.

**Háblenos del acuerdo que tienen con la Asociación de Artesanos para que los productos artesanos tengan un punto de exposición y venta en todos los centros turísticos dependientes de la Diputación Vallisoletana. ¿Qué quieren aportar con este programa?**

Precisamente lo que comentamos anteriormente de complementar la oferta turística con algo imprescindible en las demandas de los turistas: la gastronomía, basada en este caso en los productos agroalimentarios autóctonos y de calidad.





“Mucho por delante, manos a la obra!”

Sobrepasado el ecuador del año y con el incierto escenario económico actual es buen momento para repasar lo realizado y lo que queda por poner en marcha en un año tremendamente importante para los artesanos.

Un reglamento nuevo, nuevas vías comerciales abiertas, cambios internos,... asuntos más que suficientes para dar buena cuenta de ellos. De lo hecho hasta este momento y de lo que queda por hacer. El Presidente de la Asociación nos lo cuenta.

Era un encuentro pactado semanas atrás con un punto principal en el orden del día. El pasado 4 de agosto, el Director General de Industrialización y Modernización Agraria de la Junta, **Jorge Morro**, recibía en su despacho la visita del presidente de la Asociación de Artesanos, Foro San José. Sobre la mesa la asunción de la gestión de las Tiendas de artesanía en internet existentes actualmente. Todo ello al amparo de un proyecto presentado a la Dirección General por esta Asociación de Artesanos. Este “encargo” supone una gran responsabilidad para la Asociación pero también una gran oportunidad de ampliar el horizonte comercial para todos los artesanos miembros. Conocido es el empeño que desde diferentes instituciones nacionales y regionales se está haciendo por incentivar y promover el uso de internet y las nuevas tecnologías en las transacciones comerciales, por eso la gestión de estos portales abre una muy interesante opción de creci-

miento no sólo en la propia comunidad sino también hacia el exterior.

Así la Asociación de Artesanos de Castilla y León asume la dirección de la Asociación Tienda Virtual Alimentos de Castilla y León, gestionada hasta el momento por Miguel Ángel Ferreras, y por ende de los portales de internet:

[www.alimentosdecastillayleon.com](http://www.alimentosdecastillayleon.com)

[www.mercadodelcamino.com](http://www.mercadodelcamino.com)

[www.alimentosyproductosdecastillayleon.com](http://www.alimentosyproductosdecastillayleon.com)

Este cambio en la dirección va a originar cambios también en el funcionamiento de forma que los portales sean eficaces y verdaderas herramientas de difusión comercial. Comenzando por ampliar los socios pertenecientes a la Tienda Virtual. Para poder vender productos en este portal basta con que esos productos estén acogidos a alguna de las Marcas de Calidad o

Denominaciones de Origen reconocidas por el Gobierno regional, o incluso que estén inscritos en el Registro Regional de la Artesanía. Actualmente son 60 los productos inscritos -48 alimentarios y 12 de artes y oficios- y como primera medida se ha propuesto incrementar ese número de productos y referencias en el portal en al menos otros 60 productores. Así, se va a proceder a la inscripción automática y gratuita de todos los artesanos pertenecientes a nuestra Asociación. Es decir todos los artesanos pertenecientes a la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León pasarán también a estar integrados en la Asociación Tienda Virtual, todo ello de forma gratuita, ya que las cuotas serán asumidas íntegramente por la propia Asociación.

La Tienda Virtual compartirá además instalaciones, almacenes y personal con la propia Asociación de Artesanos, en el nuevo edificio de Fuensaldaña, donde se están realizando las obras para adaptar y acondicionar un almacén para toda la operativa diaria. Dentro del proyecto-presupuesto presentado para la Tienda Virtual y que asciende a 102.000 euros, se contempla la contratación de un informático-comercial a jornada completa y un encargado de almacén a media jornada.

Dentro de la nueva línea de gestión se ha marcado una operativa de funcionamiento también renovada. En ella cobran protagonismo los propios asociados-proveedores, todo ello para lograr una mayor rapidez y eficacia a la hora de gestionar los pedidos que se produzcan. El protocolo habitual será el de enviar los productos solicitados y que se encuentren disponibles en el almacén de la Tienda Virtual. En este caso SEUR se encargaría de recogerlos en la sede y, convenientemente embalados, los remitiría hasta el comprador. Si hubiera alguna rotura en el stock del almacén se avisaría al artesano-proveedor para remitir nuevo stock o bien realizar el envío al cliente directamente desde su industria con la misma agencia de mensajería.

Se va a promover una mejora en el servicio de atención postventa y además para alcanzar otro de los objetivos marcados, como es el de incrementar la facturación a través del portal, se van a poner en marcha distintas acciones comerciales, desde la realización y actualización periódica de ofertas a las prospecciones de clientes potenciales, tiendas delicatessen y restauradores y nuevos nichos de mercado. Todo

para poner en funcionamiento real esta nueva herramienta comercial para los socios.

En la reunión con el Director General Jorge Morro conseguimos una mejora en el tratamiento que los artesanos reciben a la hora de acceder a las ayudas que se conceden desde Industrias Agrarias. Así, los artesanos miembros de la Asociación pasan a obtener cinco puntos en lugar de los tres anteriores por el hecho de estar inscritos en el Registro Artesano. Puntos que vienen a sumarse a los ya existentes, por ejemplo otros seis puntos extras para aquellos artesanos cuyo centro de producción reside a más de 30 km. De capitales de provincia.

La Asociación de Artesanos.

Como ya hemos dicho estamos en un momento muy importante para los artesanos en el que tenemos por delante retos que no se pueden dejar pasar.

Coincidiendo con las directrices que vienen de la Consejería de Agricultura, desde la dirección de la Asociación de Artesanos queremos potenciar todo lo posible las políticas y acciones de comercialización de nuestros productos. Es vital, más en un momento como este conseguir que los productos de cada artesano se abran paso en todos los frentes y mercados posibles, en Ferias, en mercados locales, en la gran distribución, en internet... todos los mercados son válidos y necesarios.

La deuda que venía arrastrándose de ejercicios anteriores que ascendía a unos 60.000 € estará completamente enjugada al final de este mismo ejercicio con lo que la Asociación quedará completamente saneada.

Siguiendo con asuntos económicos, se trabaja con los presupuestos para la remodelación y adaptación de un almacén y una zona de exposición y venta dentro de la nueva sede de Fuensaldaña. Se espera que a final de año estas obras estén finalizadas, en función de los ingresos que se vayan produciendo desde el ITA. Una vez finalizada esta zona de exposición servirá para que cada artesano disponga en la sede de un espacio propio para muestra y venta directa de sus productos.

Como venimos repitiendo, estamos ante un momento tremendamente importante en el que todos tenemos mucho que aportar y mucho que ganar. Una ilusionante Plataforma de Distribución en ciernes, a la que pueden adherirse ya todos los artesanos, una nueva tienda en internet,... estamos en el mercado.





# queso de la Tierra del Vino Campo Prieto

Carmen y Andrés son dos jóvenes artesanos que desoyendo la tendencia de buscarse el futuro en las ciudades han decidido apostar por una vida en un pequeño pueblo zamorano, Cuelgamures. Con tesón y entusiasmo han conseguido poner en pie el queso que nace de sus propias ovejas. Nuestro artesanos del mes: Campo Prieto.

**¿Cómo es Cuelgamures, cómo es el pueblo, en definitiva, como es el entorno donde trabajáis, donde tenéis las ovejas y donde está ubicada la quesería?**

Es un pueblo pequeñito ubicado en la comarca de Tierra del Vino zamorana, muy tranquilo, que cuenta con recursos agrícolas y ganaderos principalmente y en el que hemos decidido vivir y además un buen día decidimos abrir la quesería para promover un poco el turismo y buscar otro rendimiento a mayores.

**Cuentanos un poco la historia de la quesería, de cómo y cuando empezasteis.**

Empezamos en 1996 haciendo queso para nuestra propia casa, para la familia y los amigos y fueron ellos precisamente los que, cuando probaban nuestros quesos nos animaban a que pusieramos algo como esto en marcha. Luego a nosotros se nos metió la idea en la cabeza y después de superar todos los contratiempos que esto conlleva, especialmente financieros y económicos, porque es muy duro y costoso, pero después de 11 años te puedo decir que ha merecido la pena.

Este año, además, hemos recibido dos premios en Zamora, un botiguero de oro en curado, concedido por

diez de los mejores resturadores de la provincia y una plata en semicurado. Y para ser la primera vez que nos presentamos a este tipo de concursos, la verdad es que estamos muy satisfechos.

**¿Como aprendísteis vosotros a hacer queso?**

Mi madre ha hecho queso toda la vida en casa y yo desde pequeñita empecé con ella, así que lo he visto hacer desde siempre. Después me tocó a mi y continué yo con el oficio en mi casa.

**¿Cómo definirías tu vuestro queso Campo Prieto?**

El nuestro es un queso elaborado con una leche cruda de calidad que realmente es la base de un buen queso, con una corteza totalmente natural, y el aroma a ese queso de antes hecho en casa que todos los clientes recuerdan. Ah! y sin absolutamente nada más, ni conservantes ni piramicidas ni nada por el estilo, leche y cuajo.

**¿Donde está la diferencia entre el queso que vosotros hacéis y el resto de los quesos?**

No lo sé. Lo principal es la calidad, fabricar un buen producto pero es que luego cada maestrillo tiene su

librillo y aunque todos los quesos artesanos son buenos, iguales iguales no hay ninguno. A pesar de que todos contamos con materias primas muy similares, con técnicas casi iguales es muy difícil que dos quesos salgan iguales, cada uno tiene su toque personal. Por nuestra parte estamos muy contentos con el que nosotros hacemos, hemos conseguido darle el toque que buscábamos.

**¿Qué tipo de distribución os gusta más la tienda pequeña o por el contrario buscáis más la gran distribución, las grandes superficies?**

Sin duda preferimos la tienda pequeña, el tú a tú con la gente, ver la cara de satisfacción, comprobar que nuestro queso gusta en persona o que no gusta, pero tener ese contacto directo con el consumidor. Somos mucho de asistir a ferias, de mostrar nuestro queso y defenderlo nosotros mismos. De hecho nosotros nos encargamos de toda la distribución del queso.

**¿Desde dónde os compran vuestro queso?**

Uf! desde muchos sitios. Gracias a viajar tanto y como no al boca a boca tenemos clientes en muchísimos sitios. Nosotros trabajamos por toda España. Desde Alicante hasta el País Vasco, Castilla y León... cualquier parte.

**¿Teneis alguna anécdota referente al queso?**

Mira si, una que nos ha pasado recientemente. Andres se fue a un curso a la escuela de pastores al País Vasco, que, entre otras cosas, es donde se enseña a hacer el queso, y se llevó unas cuñas de nuestro Campo Prieto y se trajo luego algo del de allí, un

Idiazábal, pues a los quince días de haber venido nos llamaron para felicitarnos y para pedirnos por favor que les enviáramos más queso. Son cosas curiosas que te pasan y que dan una gran satisfacción.

**¿Porqué decidisteis un buen día entrar a formar parte de los artesanos?**

Nosotros fuimos de los primeros en entrar y desde el primer momento en que la Junta de Castilla y León comenzó a dar charlas promoviéndolo, lo vimos claro. Decidimos hacerlo porque nos pareció un tema interesante, de hecho yo pertenezco a la junta directiva, y estamos trabajando mucho para sacarlo adelante con mucha ilusión. Creemos mucho en ello, es muy importante enseñar a la gente a valorar y a distinguir lo que estamos haciendo porque realmente merece la pena. Es una batalla por lo tuyo, por lo tradicional.

**¿Cuales son los retos que hay que afrontar desde artesanos con más urgencia?**

Creo que uno por encima del resto. Lo más urgente es explicarle al consumidor, hacerle ver lo que es un producto artesano y lo que no lo es y que sepa distinguirlo y valorarlo. Hay una gran confusión hoy en día todavía con este asunto. Encima con el nuevo reglamento se introduce el término "casero" que quizá puede crear un poco de confusión. Habrá que enseñar a diferenciar entre artesano y casero porque si que existe una gran diferencia.

Creo que poner en valor la marca "artesano" en la cabeza de los consumidores es el reto más urgente e importante que tenemos por delante.



NUESTRA MATERIA PRIMA ES  
**ÚNICA**



*Saludable*

NUESTRA FORMA DE PRODUCCIÓN,  
**EQUILIBRADA**



*Sostenible*

EL RESULTADO...  
**INMEJORABLE**



*Selecto*

Productos de **Castilla y León**



**CASTILLA Y LEÓN ES SABOR**

  
Junta de  
Castilla y León