

la VOZ artesana



nº8 Diciembre 2008



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: Miguel Castañeda, Gemma de la Rosa - Imagen y fotografía: Gemma de la Rosa, Miguel Castañeda y archivo artesanos
Contacto dirección: artacyl@terra.es / redacción: soporte@pentarea.com

Obituario

Adiós a uno de los grandes impulsores del sector agroalimentario en la región

Impulsor como pocos de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León desde su puesto como Director General de Industrias Agrarias, a Manuel Álvarez le gustaban las cosas bien hechas. No en vano él fue uno de los impulsores del sector agroalimentario de Castilla y León., Defendió las marcas de calidad, las denominaciones de origen, impulsó las existentes y apoyo la declaración de otras nuevas.

A este cargo, que ocupó hasta el año 2003, le precedieron años de servicio como ingeniero agrónomo en la Sección de producción vegetal, como profesor en la Escuela de Ingeniería Técnica Agraria de León y como Jefe de área de Industrias Agrarias de la Junta de Castilla y León en el Servicio Territorial en León.

En 2004 fue nombrado Delegado Territorial de la Junta de Castilla y León en esta provincia y actualmente ocupaba el puesto de Técnico Superior en la Secretaría Territorial de la Junta de Castilla y León en la propia Delegación de León y desde junio de 2007 era concejal del Partido Popular en el Ayuntamiento de la capital leonesa.

Casado y con cuatro hijos, Manuel Álvarez era ingeniero agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Valencia y miembro del Cuerpo Superior de Ingenieros Agrónomos de la Admi-



nistración de Castilla y León. Jugar al mus con los amigos y escuchar "buena música", –como decía él–, eran sus dos grandes aficiones. Este mes de diciembre Manuel Álvarez nos ha dejado para siempre y desde la Asociación de Artesanos Alimentarios que él impulsó, vio nacer y "apadrinó" como suya, le brinda-

mos este recuerdo final de amistad, agradecimiento y admiración, de quienes hoy presumimos de los resultados de su trabajo. Gracias Manuel.

Manuel Álvarez Giménez nació en 1947 y falleció en León el 2 de diciembre de 2008. Descanse en paz.

Felicitación navideña

El presidente del gobierno regional, D. Juan Vicente Herrera ha querido transmitir sus mejores deseos en estas fechas navideñas a la Asociación y a todos y cada uno sus asociados. Esta felicitación tuvo lugar en un encuentro informal con el presidente de la Asociación, Telesforo San José,, durante una visita a la sede de la Junta de Castilla y León, donde además de comentar e interesarse por la complicada situación actual, insistió

y transmitió su deseo de felicitar la Navidad y el año nuevo a todos los artesanos, con un agradecimiento especial por el esfuerzo y el trabajo que han venido desarrollando a lo largo del año que dejamos atrás. Palabras de aliento del presidente Herrera que a buen seguro tendrán continuación en la entrevista que concederá a esta revista y que verá la luz en el próximo número de enero, primero del año 2009.



Rosquillas solidarias de navidad

Rosquillas Ledesminas G.D.G.S.L. ha organizado una campaña solidaria, llamada "CAMPANAS SOLIDARIAS", y está destinada a recaudar dinero que irá íntegro a manos unidas.

Rosquillas Ledesminas donará todas las bolsitas con doce rosquillas que sean necesarias, para toda la gente que quiera colaborar con 1 € por bol-

sita, que irán directamente a las hu- chas de manos unidas que tendremos situadas en nuestros establecimientos.

Y la idea es que el día de nochevieja se cambien las uvas por rosquillas y empezar el nuevo año cambiando la tradición en Ledesma y comenzando el nuevo año ayudando a los demás.

CAMPANAS SOLIDARIAS
Comienza el año con Rosquillas Ledesminas
A Partir del día 22, pasa a recoger las Rosquillas Por Rosquillas Ledesminas (Confitería Genaro) por solo 1 €

ROMPE CON LA TRADICIÓN POR UNA BUENA CAUSA, EL PRÓXIMO DÍA 31 DE DICIEMBRE (NOCHEVIEJA) CAMBIA LAS 12 UVAS POR 12 ROSQUILLAS Y LA RECAUDACIÓN ÍNTEGRA IRÁ A MANOS UNIDAS.
¡¡ SE SOLIDARIO!!

Colabora con esta campaña de
Manos Unidas
C/ Policarpo Cuevas, 5 • Plaza del Mercado, 12

Próximo encuentro del ITA con los queseros artesanos

Que el sector quesero está en la mente de las autoridades agroalimentarias regionales es un hecho que se ve corroborado por el encuentro que a lo largo del próximo mes de enero se producirá a petición expresa del responsable del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, D. Jesús María Gómez Sanz, entre el propio director y todos los artesanos alimentarios del sector lácteo.

El objeto es acercarse y profundizar en los problemas y cuestiones que preocupan al sector y brindarles la ayuda y el apoyo que sean necesarios, así como todos los medios técnicos de los que disponen el Instituto Agrario y la Junta de Castilla y León. De momento Gómez Sanz pondrá a disposición de todo el sector la estación lactológica de Ampudia en Palencia para la realización de pruebas, análisis y ensayos encaminados a la mejora de la calidad del producto. Esta reunión será la primera de las que se producirán a lo largo del año 2009 y como decimos, ha insistido el mismo Director del ITA en participar y encabezar la delegación que se encuentre con los queseros.

En el trasfondo de estas actuaciones sigue estando la intención del gobierno regional de dotar al sector quesero regional de la imagen de calidad que se merece, incluso a través de la marca de calidad que ampare a todos los quesos de Castilla y León.



Duque Campillo abre una singular tienda

Para todo fabricante uno de los aspectos más importantes es llegar al punto de venta, contactar con el cliente final y hacerle llegar su producto.

La empresa salmantina Duque Campillo cierra el círculo del proceso completo al inaugurar una particular tienda de venta directa y degustación de productos en Salamanca. Hasta ahora criaban su propia ganadería y transformaban el producto en embutidos de alta calidad, ahora finalizarán todo ese proceso mediante la venta de sus productos y otros productos artesanos en un novedoso concepto de tienda abierta en el centro de la capital charra.

Como nos comenta su propietario Luis Martín Gómez: "Es una apuesta que teníamos en mente desde hace mucho tiempo. Queríamos apostar por un concepto que ya conocíamos, un entorno muy artesanal, colocar nuestros jamones, nuestros embutidos, algún queso, algunos vinos... y que el cliente si quiere comprar pueda comprar y si lo que quiere es tomar una tapa o unas raciones que pueda hacerlo." La unión de la artesanía, la estética de una bodega tradicional unida a la modernidad de líneas minimalistas y el acero inoxidable dan al espacio un aire novedoso y acogedor a la vez.

La tienda está situada en Rector Tovar esquina con Rector Lucena.



Cestas artesanas para los telespectadores de Canal 4 Castilla y León



Se trata de una de las campañas promocionales más interesantes que hemos puesto en marcha en los medios de comunicación.

Durante esta temporada estamos colaborando en el programa "Esto es vida" de Canal 4 Castilla y León donde cada viernes, además de conocer uno de los productos de la Asociación y comentar distintos aspectos de la actualidad artesana, un telespectador tiene la oportunidad de conseguir una cesta con nuestros productos. Tan sólo ha de averiguar alguno de los artesanos elaboradores que existen en una determinada provincia elegida a través del panel del concurso.

Las llamadas telefónicas de todos los puntos de la Comunidad ratifican la difusión que se está consiguiendo con este tipo de intervenciones televisivas.

De la mano de la periodista Cristina

Camel y su equipo abrimos una ventana directa con los consumidores en pos de consolidar y asentar la imagen de productos artesanos, productos de calidad. La campaña cuenta además con el apoyo del ITAcyl y de la Junta de Castilla y León.

Si bien es necesaria la intervención en programas específicos de temática agroalimentaria también resulta interesante abrir el abanico del público al que hemos de dirigir nuestros mensajes, con lo que programas magazine y generalistas suponen una opción excelente para comunicarnos con el cliente final de nuestros productos. La insistencia en este concepto, el público objetivo al que va dirigida la acción y la difusión que se le está dando al concepto artesano, la página web y su sello identificativos, hacen que estemos francamente contentos con el resultado de la campaña emprendida.

**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 suporte@pentarea.com

Productos artesanos en la navidad de tropas españolas en Afganistán

Entre las tropas españolas que se encuentran destacadas en misión de la Fuerza Internacional de Asistencia a la Seguridad (ISAF) para apoyar a la Autoridad de Transición Afgana en el mantenimiento de la seguridad en Kabul y sus alrededores, existe un grupo de militares procedentes de distintos puntos de Castilla y León, entre ellos el soldado Jesús Ignacio San José Negro. A iniciativa de este soldado se ha realizado un envío de distintos productos típicos de la comunidad con el objetivo de poder organizar, según sus propias palabras “una fiesta de Castilla y León con los productos y caldos más representativos de nuestra región y dar a conocer lo que, sin duda, son los mejores vinos de España y catar los productos típicos de la región, a la vez que podamos pasar una tarde-noche lo más agradable posible y hacer sentir a la gente el sabor de casa en un sitio tan lejano”.

Informados en la Asociación de la iniciativa puesta en marcha, en seguida se decidió la colaboración para lo que se preparó y entregó un surtido de productos Artesanos.

El envío de todos los productos reco-



Jesús Ignacio San José, artífice de esta iniciativa en Afganistán

gidos se hizo hace unas semanas esperando que su entrega se produjera a tiempo para la celebración de las comidas y cenas navideñas. Al cierre de esta edición no se había confirmado aún la recepción de las mercancías, aunque las noticias enviadas por el soldado San José indicaban

que se produciría en torno al 22 o 23 de diciembre.

Es sin duda otra forma de promocionar los buenos productos de Castilla y León, los productos artesanos añadiendo además la satisfacción de llevar un poquito del sabor de casa a quien estos días está tan lejos.

Los Queseros de Coín visitan la Asociación

El pasado 18 de diciembre se producía una reunión en la sede de la asociación en Fuensaldaña con la Asociación que bajo el paraguas del Patrimonio Quesero Andaluz organiza anualmente la Semanal Internacional del Queso Artesano en Coín y la Cala de Mijas, Málaga. Con esta visita y las reuniones que se han derivado además de comprometer la visita y asistencia a las próximas ediciones de la Semana y los Encuentros, han servido para conocer los proyectos que los queseros artesanos andaluces vienen desarrollando. Estos proyectos tienen como objetivo trabajar en la puesta en valor de los quesos artesanos.

Otro aspecto a destacar en estas reuniones fue la presentación a la Asociación de un completo programa de gestión integral de pequeñas queserías artesanas. Este programa está destinado al mejor aprovechamiento y utilización de los recursos, así como a facilitar enormemente los controles y tareas en estas queserías teniendo en cuenta el tamaño reducido de la industria y las particularidades de las queserías artesanas.

Para ampliar información sobre este programa, los queseros interesados pueden dirigirse a la Asociación de Artesanos Alimentarios en la sede de Fuensaldaña (Valladolid), Gerardo Merino en el teléfono 983 583 124.





Los quesos de Castilla y León triunfan en los Cincho y se llevan casi la mitad de los premios.

La 7ª edición de este certamen -la 1ª internacional-, culminó con la entrega de trofeos a los ganadores el pasado 4 de noviembre en el Teatro Liceo de Salamanca. Un broche de oro para los Cincho, la fiesta del queso.

Los quesos de Castilla y León han sido los triunfadores indiscutibles en la 7ª edición de los Premios Cincho, un certamen que celebró su entrega de premios a los ganadores el pasado 5 de diciembre en Salamanca.

Y es que el 40 % de los galardones han recaído en quesos de nuestra región, lo que pone de manifiesto una vez más la buena salud de la que goza el sector castellano y leonés.

Así quiso resaltarlo durante el acto celebrado en el Teatro Liceo de la capital del Tormes la Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Silvia Clemente, quien recordó además el compromiso de la institución regional con el sector agroalimentario de la comunidad gracias al Plan de Promoción y Comercialización de estos productos. Tal y como resaltó la Consejera, en la región el sector lácteo ocupa el segundo lugar en importancia con el 16,25 por ciento de la facturación de la industria agroalimentaria de Castilla y León y un volumen superior a los 1.200 millones de euros. "Y

no hay que olvidar que da empleo a más de 3.300 trabajadores", añadió.

Quesos internacionales por primera vez Puestos en marcha por el Instituto Agrario (Itacyl), los premios Cincho se han convertido ya, tras la edición de 2008 en el certamen más importante del país, precisamente en un año en el que se han introducido novedades como la participación internacional y el manejo de las nuevas tecnologías para los catadores -con el uso de agendas electrónicas para la emisión de votos-, y para el público -que ha podido seguir el desarrollo del concurso en tiempo real a través de la web www.premioscincho.com-.

Los organizadores de este certamen han visto como desde el año 2000, cuando se celebró la primera edición, el número de muestras presentadas ha aumentado hasta las 644 catadas los pasados días 3,4 y 5 de noviembre, un incremento de participación del 43% respecto a las cifras que se manejaron en la anterior edición, la de 2006, dado el carácter bienal del concurso.

Catadores y elaboradores descansarán ahora hasta 2010, cuando los Cincho celebrarán su 8ª edición, la segunda a la que concurrirán quesos extranjeros.

Premios Cincho 2008, palmarés

- Quesos frescos coagulación enzimática**
 - Jamesa Agasar
- Quesos frescos coagulación ácida**
 - Rebolín, S.C.L.
 - Ahuegal Pitu la figar de morcón
- Quesos de cabra de pasta blanda**
 - Quinta Portao
 - Queso Montefriero
- Quesos de oveja pasta blanda**
 - El Secreto de Armando
 - Oro Noble
- Quesos de vaca pasta blanca**
 - Queso las Garmilas
 - Larsa
- Quesinaga textila**
 - Quesos de cabra leche cruda
 - Arquema, S.L.
- Cabra leche pasteurizada**
 - Vall de Cati
 - Villa Vieja
- Quesería artesanal Blanca Serrana**
 - Leche cruda de oveja tiernos
 - Durus all Natural
- Leche cruda de oveja semicurados**
 - Nuestra Señora de Fuentes
 - Campo Prieto
- Leche cruda de oveja curados**
 - Quesos Hernández García
 - Pago
- Leche cruda de oveja viejos**
 - Barroeta
 - Fundador Viejo

- Leche cruda de oveja añejo**
 - D. M. Añejo
 - Félix Tarilonte
- Leche pasteurizada de oveja tiernos**
 - D. M. Tierno
 - Media Luna de Sotillo
- Leche pasteurizada de oveja semicurados**
 - Montescusa
 - Payoyo
 - Entrepinares
- Leche pasteurizada de oveja curados**
 - Don Javier
 - Entrepinares
 - Esperanza del Castillo
- Leche pasteurizada de oveja viejos**
 - Montescusa
 - Entrepinares
- Leche pasteurizada de oveja añejos**
 - Campo Oro (Añejo)
 - Marcos Conde
- Leche de vaca pasta no cocida**
 - Don Crisanto
 - Prestas
- Leche de vaca pasta cocida**
 - Parmigiano Reggiano Ambrosi
 - Emmental President
- Leche de vaca Chedar**
 - Barber's Farmhouse Cheesemarken
- Leche cruda mezcla curados**
 - El Arquillo
 - Finca de Uga
 - Rosillo Artesano en aceite
- Leche cruda de mezcla viejos**
 - Conde Duque
 - Finca de Uga

- Leche pasteurizada de mezcla tiernos**
 - Quesos Medańas
 - Ovejero
- Leche pasteurizada mezcla semicurados**
 - Los Cameros
 - Payoyo
- Leche pasteurizada mezcla curados**
 - Montelarreina curado
 - Entrepinares (La Abadesa)
- Leche pasteurizada de mezcla viejos**
 - Cerrato Etiqueta Azul
 - Manzer
- Azules**
 - Francisco Javier Campo Campo
 - Azul de Valdeón Picos de Europa
- Mohos de superficie cabra**
 - Arte Láctico
 - Caña de cabra Montesinos
 - Rulo de cabra President
 - Fleur des Monts
- Mohos de superficie oveja**
 - Caña de Oveja Montesinos
 - Arte Láctico
- Mohos de superficie vaca**
 - Camembert entero President
 - Brie Meaux fromi
- Mejor queso artesano de Castilla y León**
 - Campo Prieto
- Mejor queso de Castilla y León**
 - D. M. Añejo

Premios Cincho 2008 Oro ○ Plata □

Cincho CASTILLA Y LEÓN I CONCURSO INTERNACIONAL Y VII CONCURSO NACIONAL DE QUESO



Carmen Prieto, gerente de la Quesería Campo Prieto de Cuelgamures, Zamora. Mejor Queso Artesano de Castilla y León 2008 y Cincho de Plata al Semicurado de oveja.

“Cuando decidí participar pensé, total, si no ganamos qué vamos a perder, cuatro quesos. Y nos ha tocado la lotería”



Campo Prieto semicurado de leche cruda de oveja es el mejor queso artesano de Castilla y León. Así lo ha considerado el jurado de los Premios Cincho, este año en su primera edición internacional, y también la primera en la que han participado la familia Campo Prieto, Andrés y Carmen. Un reconocimiento con el que cierran el mejor año de su vida empresarial, un año redondo, como un queso.

Tengo que empezar por felicitarla, a usted y a su marido. No sé si son conscientes de verdad de lo que han conseguido

Estamos desbordados de felicitaciones y muy emocionados todavía. Creo que es un premio merecido, llevamos trece años luchando, empezamos de la nada, de cero, y la verdad es que este año nos han valorado este trabajo con cuatro premios.

Su queso gana el año de su debut en este certamen.

Y eso que Andrés, mi marido, no quería, decía siempre, 'bueno, esto de los concursos no me va'...y yo este año pensé en presentarnos, y fui yo la encargada de enviar todo. Total, pensé, que vamos a

perder, cuatro quesos...y mira, esto te carga las pilas. Siempre hemos valorado lo que hacíamos, pero esto es muy importante y ayuda.

Y no queda ahí la cosa, porque han conseguido, además, un Cincho de Plata y más premios en otros certámenes.

La plata fue para el semicurado, en la categoría de quesos de leche cruda de oveja semicurados, aunque el día de la entrega no nos lo dieron porque se perdió. Y luego en primavera ganamos dos premios en Botillero. Un buen año, sí.

Ya habrá puesto la etiqueta del Cincho de Oro bien visible

No me ha hecho falta, aunque lo haré, claro. Se ha

enterado del premio todo el mundo, no imaginaba yo esta repercusión. Nos ha tocado la lotería, porque hemos ganado el año que más repercusión han tenido, por ser el primer año en el que participaban internacionales.

Quien se lo iba a decir cuando de niña veía a sus madre hacer queso...

Si, es verdad, mi madre lo hacía de cabra, hacía para casa y así para vender alguno. Luego formamos la familia Campo Prieto y empecé pues igual, haciendo queso de oveja para casa y para algunos amigos, y empezaron a pedir que les vendiéramos y nos fuimos planteando el hacer la quesería, aunque empezamos con mucho miedo porque estábamos atrapados con la casa, los niños eran pequeños...

Por la tanto la fórmula del éxito contiene riesgo controlado, valentía y años de trabajo

Sobre todo trabajo. Hemos llegado hasta aquí, hasta ganar estos premios, y nos ha costado mucho trabajo, la verdad. Luchar y luchar para llegar.

Y en el caso de la familia también ha influido la tradición.

La familia de mi marido, Andrés, también tenía ovejas. El tema de la ganadería lo hemos vivido desde siempre. Y si llevas esto en la sangre siempre tienes la motivación. Y nosotros tenemos ovejas, claro.

Ovejas de la raza asaaf...¿en qué punto se encuentra la polémica sobre la conveniencia de la raza autóctona frente a la israelí, la saaf?

Estamos en pleno debate. Creo que la mayoría de los quesos de Zamora presentados a los Premios Cincho son de raza saaf, pero la Denominación de Origen Quesos de Zamora no la permite, solo permite producir queso a partir de leche de raza autóctona. Nosotros no creemos que la diferencia de calidad esté en la raza, sino en la alimentación del ganado, fundamental. Y si tienes una leche higiénica y de buena calidad, tienes la materia prima para hacer buen queso.

¿Qué comen las ovejas de los Campo Prieto?

Sólo productos naturales,

cebadas, semilla, la pulpa de la remolacha, alfalfa...Las ovejas son las reinas, aunque nosotros tengamos que trabajar el queso.

¿Los Cincho ayudan a comercializar su producto? ¿La gente sabrá valorar el alcance del premio?

Yo no he tenido nunca problemas de venta, porque hago unas 30 o 40 ferias al año y ahí vendo mucho, la gente va como más mentalizada a comprar productos artesanos, a lo mejor en una tienda normal cuesta más que se vendan estos productos. Y espero que sí, que la gente sepa valorar esto. Desde la Asociación de Artesanos Alimentarios estamos luchando mucho, pero mucho, para que esto salga adelante. La Asociación nos permite a los artesanos ir a Ferias como Alimentaria, participar en promociones, en medios de comunicación, hacer cosas que solos no podríamos hacer.





“En 2009 los proyectos se tienen que hacer realidad”

Con el cambio de año, nos hemos sentado con Telesforo San José, presidente de los Artesanos, para hacer balance del 2008 que se nos ha ido y el 2009 que tenemos por delante.

2008, un año importante este que vamos a dejar atrás...

Yo creo que para la Asociación 2008 es uno de los años más importantes desde su creación. En este año se ha dado un giro enorme en todos los aspectos, hemos conseguido que la Asociación sea verdaderamente autónoma en todos los aspectos, desde la propia sede, el edificio, que hemos pasado de estar “en la cocina” a disfrutar del “salón”. Unas excelentes instalaciones que nos van a dar mucho juego de ahora en adelante. Pero no sólo el edificio es importante, ahora se dispone de personal a jornada completa dentro de la Asociación, no se depende del personal de empresas externas con la autonomía que eso supone. Y un tercer aspecto en que se ha mejorado de forma considerable es la gestión. La implicación de la gente, la organización,... es todo diferente, mucho más profesionalizado. Hay hoy en día una gran implicación del Presidente de la Asociación de los miembros de la directiva y de todo el personal en general y eso se está traduciendo en actividades y resultados. 2008 ha sido un año importantísimo.

Todos estos cambios, importantes y profundos, en ¿qué medida crees que son percibidos por el asociado, por el artesano, qué ha podido ver de nuevo en este ejercicio?

Sobre todo diría que a nivel de comunicación y de información. La revista por ejemplo ha supuesto una herramienta de información para mantener al día a los artesanos muy importante. Ahora las reuniones y acciones emprendidas con la Administración, con Distribuidores, con otros artesanos, etc. son rápidamente difundidas a los artesanos. Esa comunicación Asociación - Socio es lo más importante que se ha logrado. Antes en muchos casos se limitaba la relación al pago de la cuota y el recibo y a la Asamblea anual. Ahora pretendemos que todo el mundo esté informado de lo que se hace y que al menos el que quiera pueda implicarse.

Se ha volcado además con los Artesanos muchísimo. Se ha firmado por primera vez en la historia un convenio directamente entre la Asociación de Artesanos y la Consejería, por ejemplo.

La Consejera Clemente y su equipo tienen dos metas principales, la promoción de los productos de Castilla y León y la comercialización de los mismos, que se manifestó en el Plan puesto en marcha, plan que ya nos ha dicho que a pesar de la crisis van a seguir apoyando. En este sentido ha hecho una muy buena labor como embajadora de los productos agroalimentarios de cara a las grandes distribuidoras. Ha abierto las puertas para facilitarnos muchísimo la entrada a estos centros comerciales a la Asociación vía plataforma, la Asociación que hay que decir que ahora mismo es la única que puede comercializar allí.



Desde febrero se habrán organizado unas sesenta actividades desarrolladas por la Asociación bien como protagonista directa o indirecta. En este aspecto hay que destacar también el apoyo que la Consejería de Agricultura nos ha brindado todo este año.

Hablamos de la Administración porque se produjo un cambio en el organigrama del Gobierno regional tras las elecciones autonómicas que dio con Silvia Clemente como titular de Agricultura en el gobierno de Juan Vicente Herrera. ¿Cómo valorais la labor y la relación que se ha mantenido con la Consejería de Agricultura este año?

Creo que la Consejera nos ha sorprendido a todos. A lo mejor existían algunas dudas con el cambio de Consejero al principio pero nada más lejos de la realidad, porque Silvia ha demostrado muchas cosas en este tiempo, creo que está trabajando bien y demostrando con creces la valía que atesora.

¿En qué han cambiado las políticas de las dos últimas Consejerías de Agricultura?

Se ha dado un giro importante, importantísimo diría yo, lo que comentaba al inicio. Tenemos una Consejera muy pragmática, ha cambiado las políticas en el papel por los hechos realizados, hemos visto como se le ha ido dando más peso a la agroalimentación día a día. Además estamos viendo apoyos importantes en la comercialización y resultados positivos. Tenemos un trato muy directo, muy claro y muy conciso, con reuniones al más alto nivel de Consejera, Director General y Director del ITA, concisas, claras y prácticas, lo que propicia una interlocución muy eficaz dando solución a los problemas reales que se les plantean en cada momento. Hemos visto una gran disposición en los integrantes de la Consejería por llevar adelante proyectos, por apoyarnos y brindarnos soluciones con rapidez. Estamos muy contentos de la gestión actual.

2008 también ha traído la regulación vía decreto ley de la artesanía. ¿En qué ha cambiado el panorama con la entrada en vigor de la ley?

Ha cambiado bastante aunque menos de lo que sería deseable. Se ha regulado y reglamentado el término y los productos artesanos, asuntos estos que nos han traído algunos cambios y papeleos que realizar, con lo que esperamos que el sector a partir del cierre del registro de artesanos en mayo de 2009 deje ver todos los efectos sobre el mercado y en el sector de esta medida. Lo que sí que está claro es que de momento los propios artesanos no están haciendo cumplir todo lo que el decreto desarrolla. Por ejemplo hay aún una dejadez en algunos artesanos que no se han inscrito en el registro, condición esta indispensable para ser considerado artesano a partir de ese 30 de mayo.

Vamos con otro asunto. Nueva sede que trae un almacén, una exposición, una sala de reuniones... es una gran apuesta, es cierto que con gran apoyo de la propia Consejería, pero va a ser un gran salto...

Sí. Dentro de muy poco, cuando finalicemos las pequeñas reformas que nos restan, un salto de calidad importantísimo, de los más importantes del ejercicio. Además de una sede propia, bonita, amplia y funcional, va a servir como expositor y escaparate de nuestros propios productos, los de aquellos artesanos que así lo decidan. Va a servir que los compradores potenciales vean y degusten nuestros productos de una forma atractiva y bien presentada. Cada artesano dispondrá de su propio espacio para sus productos dentro de la sala escaparate que se está ultimando.

Además nos va a servir para realizar múltiples actividades. Ya estamos negociando y cerrando acuerdos con cocineros como Eurotoques o Maestros de cocina para realizar en nuestras instalaciones catas y maridajes de productos, presentaciones y demostraciones públicas. Hay un añadido y es que este espacio se pone a disposición de cualquier miembro de la Asociación que lo precise para cualquier rueda de prensa, presentación de producto, etc.

Miremos al 2009, ¿qué deberes tiene marcados la Asociación a corto plazo para este nuevo año?

Consolidar y cerrar los proyectos que están en marcha sobre todo. Hemos abierto mucho y hace falta cerrar lo que aún no lo esté y consolidar lo que hemos empezado. Tiene que ser el año de la confirmación de lo bueno que estamos haciendo. Se han abierto muchas y buenas líneas de negociación con grandes distribuidores y ahora hay que aprovecharlas y cerrarlas completamente. Hemos conseguido entrar en Carrefour, Eroski y estamos ultimando El Árbol pero no contentos con ello vamos a personalizar los lineales de nuestros

productos consiguiendo una mayor imagen de marca y mayor diferenciación de cara al cliente y consumidor.

Por cuantificar estos objetivos, a nivel de Plataforma y de distribución por ejemplo queremos mejorar su funcionamiento duplicando o triplicando la cifra de negocio de este año e incrementar notablemente el número de artesanos que venden a través de la Plataforma de Distribución, llegar también al menos a duplicarlos.

Una nueva noticia muy importante para el asociado es que por el mero hecho de pertenecer a la



Asociación de forma gratuita vamos a incorporar este año sin mayor coste que el de la cuota anual, además de acudir a las ferias más importantes del sector (Gourmet, Alimentaria Barcelona, Alimentaria Valladolid) presentando en su espacio sus propios productos, incluir repito sin coste sus productos, los de cada uno, en la Tienda Virtual alimentosdecastillayleon.com. Algunos asociados que así lo han solicitado tendrán su espacio y

expositor propio en estas ferias. Asistirán a otras ferias como Carracedelo, los tres días sin coste alguno. En definitiva consolidar también el trato que se ha iniciado con el socio este año y mostrarle todo lo que la Asociación por el simple hecho del pago de la cuota les brinda.

A nivel de actividades pretendemos dinamizar todo lo posible la actividad en la sede de artesanos como te decíamos, a través de catas, maridajes, demostraciones de productos y otros eventos. Queremos convertir esta sala en una sala multifunción, queremos crear este año una potente imagen de marca, incluso está previsto la realización de un programa de radio desde la propia sede.

Existe un proyecto muy interesante para el montaje de una feria de venta y degustación al amparo de la marca "Castilla y León es Sabor" en la Plaza Mayor de Madrid, al estilo de la que hace años realizó el programa "Valladolid es sabor". Esta idea ya se ha comentado con el ITA, les ha parecido fantástica y se ha puesto en marcha.

Ha salido la palabra "marca". Sé que se está trabajando en una remodelación de la imagen de la Asociación, en pos de trabajar y potenciar el marketing y la marca "artesano".

Si estamos trabajando en un nuevo logotipo de la Asociación, al que le hacía falta modernizar.

Tenemos muy claro que hay que trabajar en potenciar mucho la imagen de marca y asociarla al concepto de producto de alta calidad. Ese es otro reto de cara a estos próximos ejercicios. Además del logotipo en unos meses verá la luz una nueva página web de la Asociación que debe convertirse en una herramienta eficaz en la comunicación con los asociados, con los medios y con los consumidores en general, donde nos hemos marcado unos objetivos muy claros: Introducir la Asociación en el escaparate universal de Internet, crear una herramienta eficaz para la Asociación desde varios puntos de vista: eficaz en la difusión al exterior de los aspectos fundamentales de la Asociación; eficaz en la comunicación con sus asociados, debe ser un punto de encuentro, de concentración y de envío de información para todos ellos; y eficaz como soporte promocional y publicitario.

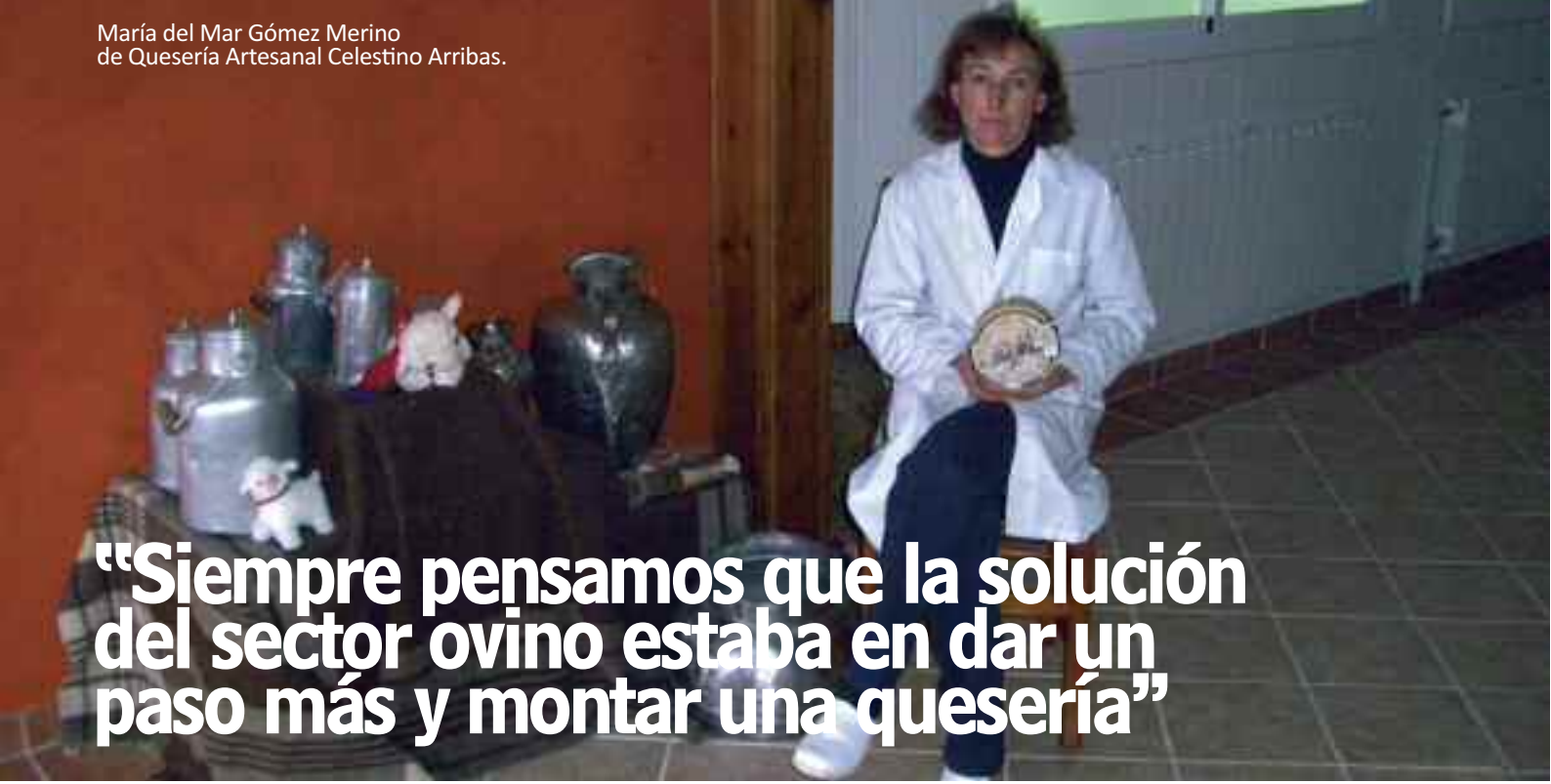
Queremos lograr que desde un espacio común obtengan beneficios individuales cada uno de los asociados.

Una frase que resuma este 2008 y otra que exprese lo que hay por delante en 2009.

2008 ha sido un año muy duro, sería algo así como: el año del cambio. Para el 2009 valdrían frases como saldremos de la crisis o esperanza en el futuro. Mejor, 2009: los proyectos se harán realidad.



María del Mar Gómez Merino
de Quesería Artesanal Celestino Arribas.



“Siempre pensamos que la solución del sector ovino estaba en dar un paso más y montar una quesería”

Hace cinco años que los Arribas Gómez pusieron en marcha un sueño, crear su propia empresa de fabricación de lácteos. Desde entonces en el pueblo segoviano de Escalona del Prado esta familia de ganaderos-Celestino, María del Mar y sus hijos Darío, Héctor y Jacobo-, elabora productos artesanos que nos invitan a conocer y a catar. Que aproveche.

Cuando ya nos hemos familiarizado con el enoturismo, van ustedes y se inventan el ‘quesoturismo’

La idea es la misma. En nuestra sala de catas he tenido hasta 80 niños. Queremos darnos a conocer y para eso enseñamos la fábrica, dejamos que prueben los productos y mi objetivo es inculcar, sobre todo a los niños, la cultura del queso, que en España es todavía deficiente. Los niños son nuestros futuros consumidores.

¿Cómo les explica usted a esos niños que su producto es artesano?

Les digo que artesano es aquello que sale de una producción controlada desde el principio. Tenemos la ganadería, controlamos lo que comen las ovejas, no utilizamos piensos compuestos, las ordeñamos, controlamos todo el ciclo, el proceso entero. Eso es artesano. Luego los niños cuando van con los padres a las ferias les dicen, ‘mira papá, esa es la señora que nos enseñó a hacer queso, y estaba muy rico’.

Una buena herramienta de marketing, de los hijos a los padres...Importante cuando el producto no compite en precio ni en calidad, sino que juega en una liga superior.

Claro, cuantas veces los padres nos dicen, deme

queso que mi hijo estuvo en su fábrica y vino encantado. Si es verdad que lo artesano es más caro, pero si comparas la calidad del producto no es tanta la diferencia. Y la gente que lo conoce sí está dispuesta a pagarlo. Sí quiero decir que los artesanos no estamos disparando los precios, estamos controlando los costes para poder llegar a más público y que la gente lo conozca y sepa que está comprando un producto de gran calidad y que está pagando un precio justo por él.

Dicen los franceses que los españoles tenemos tan poca cultura del queso que no sabemos ni conservarlo ni cortarlo. Ustedes en su web www.celestinoarribas.com nos enseñan cómo consumir este producto.

Pues es que saber guardar y conservar el queso es fundamental. Y un queso varía mucho si está frío o a temperatura ambiente, a veces un gran queso pierde mucho por no estar a la temperatura adecuada.

Por primera vez su queso ha estado en la sala de catas de los Premios Cincho. No ha obtenido premio, pero espera ocupar un buen lugar en el ranking.

Sobre todo lo hemos hecho por el ranking, para ver dónde estamos. Presentamos curado y semicurado

de oveja y si hubiéramos ganado algún Cincho pues fíjate, pero de momento con quedar en un buen lugar nos conformamos.

Volviendo al proceso artesanal y al control de todos sus pasos...imagino que serían ganaderos antes que queseros.

Si, si, Celestino Arribas somos una familia de ganaderos de varias generaciones, la familia de mi marido. Mi suegra ya hacía queso, como lo hacían tantas familias de ganaderos, con la leche que tenían lo hacían y lo vendían en el pueblo. Luego empezaron a venir los camiones a por la leche y lo dejó de hacer, tan sólo hacía para consumo de la familia.

¿Cómo y por qué deciden crear su empresa de lácteos?

Nosotros teníamos tres hijos, ya en edad laboral, y ellos querían quedarse en la empresa familiar, así que trabajamos mi marido y yo y ellos tres. Nos enteramos de que había un ciclo de grado medio de Producción de Lácteos en la Escuela de Villalta de Palencia. Y la ilusión de mi marido era montar un quesería, de siempre, el siempre ha dicho que la solución del sector ovino estaba en dar un paso más y montar una quesería. Como teníamos el apoyo de nuestros tres hijos para poder atender la ganadería y el nuevo proyecto y el pequeño, Darío, se formó para esto, nos pusimos manos a la obra. Pero no crea que no fue duro.

Al menos no tienen ustedes el problema de muchas empresas familiares que no tienen esa esperanza de futuro porque las siguientes generaciones no se quieren hacer cargo del negocio.

Mis hijos son el alma, si nos falla uno de ellos... fatal. Cada uno tiene sus funciones y lo más importante, ellos son el futuro. Ya hemos hablado de uno, el que se encarga de la quesería, otro de

nuestros hijos también estudió, en la escuela de Capacitación Agraria de Segovia y con esa base trabajamos toda la familia en eso. Y nuestro hijo mayor se encarga de la distribución. Como verás, cada uno tiene su función, aunque somos todos para uno y uno para todos.

¿Dónde podemos encontrar los productos de Celestino Arribas?

Vendemos algo en Valladolid, pero fundamentalmente vendemos en Segovia. Tenemos tienda en la fábrica, donde vendemos bastante. Por ahora está cubierta la venta y lo controlamos nosotros, y eso es importante. Vamos paso a paso y quién sabe. También hacemos ferias por Segovia, es otra forma más de promoción, y la gente así nos conoce. Y en Eroski en Segovia vendemos yogurt, cuajada y requesón y están teniendo mucha aceptación.

Cuesta llegar al gran público y la competencia es enorme. De ahí la importancia de la unión con otras empresas artesanas.

Es que la empresa artesana es pequeña y cuenta con pocos medios. No podemos abarcar una campaña de publicidad, y la Asociación de Artesanos lo que hace es promocionar en conjunto, y eso nos viene muy bien. Además, están preparados para comunicarse con las instituciones a las que el artesano solo no podría llegar. Creo que estar unidos es fundamental.

Vamos a acabar a lo grande, recordando sus productos estrella.

El queso curado y la cuajada son nuestros productos estrella. También tenemos Torta Castellana, parecida a la Torta del Casar, para untar, pero estamos empezando con ella y vamos poco a poco. Y siempre tenemos nuestra fábrica abierta a todo aquel que quiera venir.



Quesería Artesanal Celestino Arribas
C/ Honda, 10
40350 Escalona del Prado, Segovia
Tel: 921 572 700/605 015 300
www.celestinoarribas.com

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