



asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León

la voz artesana

Boletín informativo de los artesanos agroalimentarios de Castilla y León

NUMERO 28, AGOSTO DE 2010

INSTITUTO
ECNOLÓGICO
AGRARIO DE
CASTILLA Y LEÓN

jesús m^a gómez

charlamos con el director del itacyl
de lo que hemos pasado y lo que
ha de venir en la agroalimentación
de Castilla y León

12 **Llega Agromaq, la
feria de Salamanca**

14 **Artesano del mes:
Cardeña, Morcillas
con mucho arte**

JCYL

Convocatoria de incorporación a determinadas actuaciones agroambientales

La Junta de Castilla y León, a través de la Consejería de Agricultura y Ganadería, convoca la incorporación a determinadas actuaciones agroambientales para la campaña agrícola 2010/2011 y año 2011.

Las ayudas agroambientales se configuran como un método de apoyo adecuado a determinadas explotaciones que cumpliendo determinados requisitos contribuyen a la conservación del medio natural sin menoscabar su viabilidad técnica y económica.

En general, los agricultores y ganaderos han de suscribir un contrato mediante el cual se obligan durante un período de cinco años a realizar determinadas prácticas de tipo agroambiental.

Para ello han de solicitar la incorporación a la actuación agroambiental y una vez aprobada y firmado el contrato, solicitar la ayuda anual a través de la Solicitud Única.

Esta convocatoria se enmarca dentro del Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León 2007-2013, documento que lleva a cabo las disposiciones recogidas en los reglamentos comunitarios de ayudas al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

Mediante la Orden AYG/1111/2010 se han regulado (descripción de la ayuda, requisitos de beneficiarios, compromisos a cumplir, cuantía de la ayuda) en la Comunidad de Castilla y León las siguientes actuaciones agroambientales:

- Agricultura ecológica
- Agroecosistemas extensivos de secano
- Mantenimiento de razas autóctonas puras en peligro de extinción
- Producción integrada



- Ganadería ecológica
- Conservación de márgenes en parcelas agrícolas: setos vivos y muros de piedra
- Gestión sostenible de superficies forrajeras pastables y apoyo a los sistemas tradicionales de pastoreo trashumante
- Cultivo de girasol en secano en zonas Red Natura 2000
- Cultivo del ecotipo de alfalfa de secano Tierra de Campos
- Aprovechamiento forrajero extensivo mediante pastoreo con ganado ovino-caprino

Mediante la **Orden AYG/1129/2010** se convoca la in-

corporación a las mencionadas actuaciones agroambientales así como a la medida agroambiental de apicultura para la mejora de la biodiversidad, para iniciar los compromisos en la próxima campaña agrícola 2010/2011 o año 2011, con un presupuesto de 7.500.000 euros.

Las solicitudes podrán presentarse hasta el próximo 17 de septiembre, inclusive, en la Sección Agraria Comarcal donde radique la mayor parte de la explotación o a la que pertenezca el municipio de la explotación ganadera. En el enlace adjunto se puede descargar el impreso de solicitud.

facebook

únete!

síguenos en facebook a través de
Alimentos Artesanos
de Castilla y León

TECNOLOGÍA

El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria estrena nueva página web

El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria ha presentado recientemente su nueva carta de presentación en Internet. Una página web, que en una primera fase, nace con el objetivo de adaptar la imagen corporativa del Centro a la nueva realidad que ha supuesto el Plan Estratégico del centro (2009-2012). El proyecto, liderado internamente por el departamento de Marketing y Comunicación y por el Departamento de Desarrollo informático del Centro de San Adrián, apuesta también por las redes sociales como fórmula para interactuar de una forma más activa con socios, clientes, prescriptores y sociedad en general. Así además de en la página web, los internautas podrán acceder a información del centro en Facebook, Twitter, Wikipedia, Flickr y You Tube.

La nueva web del centro pretende ser más ágil y dinámica y por ello

se ha incidido especialmente en la accesibilidad de la misma para facilitar el acceso a la misma independientemente del tipo de dispositivo, software, infraestructura de red, idioma, cultura, localización geográfica y capacidades de los usuarios.

Todos estos condicionantes se expresan en un diseño moderno, sencillo y con contenidos directos que se reparten en ocho apartados donde se puede encontrar fácilmente información actualizada sobre el centro, servicios, recursos, acciones de formación y divulgación, etc.

El proyecto de renovación de la web se completará además con una segunda fase de desarrollo en la que se pretenden implementar nuevos recursos, aplicaciones y funcionalidades dirigidas especialmente a empresas socias y clientes de tal forma que les facilite su relación con el Centro

The screenshot shows the homepage of the Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA). The header includes the CNTA logo and navigation links for 'servicios', 'sala prensa', 'info', 'contacto', 'formación', 'servicios', 'calidad', and 'id+i'. The main content area features a large banner for 'CONTROL DE GLUTEN Y ALÉRGENOS' and 'CICLO INTEGRAL'. Below this, there is a grid of service icons: 'SERVICIOS CNTA', 'VISITA VIRTUAL', 'CONTACTO', 'CNTA JCBs', 'ZONA SOCIO-ECONÓMICA', and 'BOLETIN CNTA'. The page also contains several text blocks providing information about the center's mission and services.

El Gobierno repartirá 500.000 euros en ayudas para la promoción de la mujer rural

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) destinará 500.000 euros para financiar ayudas dedicadas a la promoción de mujeres en el medio rural, de las que se beneficiarán un total de siete organizaciones.



El Boletín Oficial del Estado (BOE) precisa en su edición de hoy que estas ayudas corresponden a la resolución de 5 de agosto de 2010, de la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, que recoge las subvenciones concedidas durante el tercer trimestre del ejercicio 2010. Según detalla, la Federación de Mujeres y Familias de Ámbito Rural (Amfar) tiene asignados 149.709,21 euros para diversos proyectos; la Confederación "Ceres", 128.182,31 euros; y la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales (Fademur), 90.722,14 euros.

La Federación de la Mujer Rural (Femur) recibirá 60.405,12 euros; la Asociación de Familias y Mujeres del Medio Rural (Afammer), 59.071,58 euros; la Federación de Asociaciones de Mujeres de la Comarca Rural de Jerez "Sol Rural", 10.903,45 euros; y la Asociación "OLEA", 1.006,19 euros.

Entre los proyectos que se financiarán con estas ayudas figuran algunos que abordarán el uso de las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación, la adquisición de equipamientos, el análisis de la industria agroalimentaria y la política agraria, y el fomento de la actividad innovadora y emprendedora de la mujer rural.



FERIAS

La Feria de Artesanía de Trabanca pierde visitantes pero mantiene calidad

que requiere este certamen para aglutinar en esta edición a algo más de 200 procedentes de todos los puntos de la Península Ibérica, incluido nuestro país vecino, Portugal, quien ha participado con una nutrida representación de su mejor industria alimentaria. El alcalde del municipio, José Luis Pascual, detalló que los expositores se han repartido en un 50 por ciento entre los dos países y explicó que este evento ha coincidido este año con la celebración del VI Salón Internacional del Vino.

En total, fueron habilitados 7.000 metros cuadrados para la instalación de los expositores y durante la celebración de la feria se desarrollaron actividades paralelas, exhibiciones, catas y degustaciones de productos.

La alta calidad de los productos representados, las actividades programadas en paralelo a la Feria y el buen tiempo han animado a miles de visitantes a acercarse hasta este municipio para participar en degustaciones de quesos, embutido, vinos, licores, frutos secos, berenjenas, empanadas o morcilla.

La edición de este año ha colmado las expectativas en lo que a afluencia de público se refiere. El alcalde trabanquino, José Luis Pascual, se ha mostrado muy satisfecho con el balance final de la Feria, y agradece el apoyo prestado por todos

los visitantes ya que "con su presencia, contribuyen a afianzar año tras año una feria que tiene vocación de futuro y que es un punto de referencia para el desarrollo del territorio". Pascual ha asegurado también tras el nuevo éxito cosechado en una de las ediciones más difíciles debido a la coyuntura económica general, que se trata de una feria consolidada en el sector, debido al número de participantes y a la afluencia de público, que el año pasado superó los 20.000 visitantes y que en esta edición se ha conseguido alcanzar la cifra de 18.000 visitantes.

Por todos estos motivos, José Luis Pascual indicó que se trata de la segunda feria más importante de Castilla y León de estas características, por detrás de la que se celebra en Valladolid, y apuntó que cuenta con representación de todas las regiones de ambos países, motivo de satisfacción por los lazos que se están tendiendo en distintos ámbitos a ambos lados de la frontera.

La jornada de clausura de esta edición estuvo protagonizada por una multitudinaria degustación de morcilla, una cata de aceites a cargo de un profesional de la Associação de Olivicultores de Trás-Os-Montes e Alto Douro (Portugal), y el anuncio de los vinos ganadores de los Premios Arribe 2010.

Al margen del cualquier cifra de número de visitantes o volumen de negocio, nadie puede negar que por décimo año Trabanca vuelve a poner el listón en todo lo alto en la Feria Internacional de Artesanía, y que con éste, son ya diez años, diez ediciones con ese reto permanente de demostrar que un pueblo de 240 habitantes es capaz de aglutinar y de acaparar el interés, por unos días, de media comunidad autónoma, especialmente la vinculada al sector agroalimentario y artesano.

Observar el trabajo de artesanos procedentes de puntos tan lejanos en la geografía española ya dice mucho del esfuerzo organizativo

**esto, es tuyo
úsalo cuando quieras**

Envía tus artículos, comentarios y opiniones para que sean publicados a comunicacion.mc@artesanoscyl.es

La Comunidad participará en un proyecto de calidad rural del Gobierno

Castilla y León será una de las comunidades autónomas que participará en el proyecto 'Calidad Rural, una etiqueta para la Calidad Territorial' aprobado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), según ha informado en un comunicado recogido por Europa Press.

El Ministerio ha invertido en el proyecto 1,3 millones de euros y también formarán parte del mismo Andalucía, Asturias, Castilla-La Mancha, Cataluña y Extremadura.

Se trata de una iniciativa transnacional que tiene como objetivo afianzar la calidad territorial de los territorios rurales portadores de la Marca de Calidad Territorial Europea (MCTE), entendida por su calidad ambiental, social, institucional y de servicios.

Otro de los objetivos del proyecto es promocionar la MCTE para llegar a los consumidores europeos, lo que supondrá un nuevo acuerdo de cooperación para el periodo 2012-2015.

El proyecto también pretende disponer de un plan de promoción de la MCTE para llegar a los consumidores europeos, lo que permitirá consolidar y ampliar mercados para los productos y servicios certificados, consolidar la MCTE y ampliar la implantación a nuevos territorios y a más entidades dentro de ellos.

Otros de los objetivos perseguidos son conseguir homogeneizar los instrumentos de las marcas territoriales, formar a los responsables de las entidades certificadas, sentar las bases para la promoción comercial, definir las acciones de intercooperación económica, negociaciones para el reconocimiento oficial y comunicar y difundir el proyecto en la sociedad.

FERIAS

Tordehumos vuelve al medievo a base de artesanía

Tordehumos regresó un año más a sus orígenes con un Mercado Artesanal los pasados 21 y 22 de agosto, y que sirvió para indagar en oficios tradicionales, folclore de la tierra y piezas de artesanía elaboradas en la comarca y en diversos puntos del país.

Desde primera hora de la mañana, cientos de visitantes pasearon por los cincuenta puestos de artesanía que ofrecían a los clientes los productos más variopintos. Desde licores de Salamanca del artesano El Majuelar, a quesos de Zamora, miel de la Santa Espina, alfarería de Portillo y cestería de Montemayor del Río (Salamanca), sin olvidar el vidrio de La Granja, que causa expectación en cada taller que organiza.

No faltan tampoco las típicas cantinas donde degustar pinchos de feria, ni los viandantes ataviados cual artesanos: chaleco y sombrero de paja los hombres y falda por los tobillos, corpiño y alpargata de esparto las mujeres.

Sobre las 13.30 horas del sábado 21, el alcalde, Modesto Argüello,

abrió el mercado de forma oficial acompañado por varias autoridades como el diputado nacional del PSOE, Mario Bedera; el procurador socialista Jorge Félix Alonso; los diputados provinciales del PSOE Isidoro García Pando y María Jesús Lobo y el diputado provincial del PP Alfredo Gutiérrez. Todos ellos recorrieron las tres exposiciones de pintura y escultura a cargo del pintor Pascual Aranda y de los escultores Saúl Velázquez y Juan Carlos González.

El Ayuntamiento de Tordehumos y las seis asociaciones que organizan este mercado han apostado este año por propuestas novedosas como el maridaje de vinos con embutidos y quesos artesanos, que logró una gran aceptación de público, con la celebración de varias rondas de catas de 30 personas cada una. El periodista Javier Pérez Andrés se encargó por la tarde de pronunciar el pregón de este mercado, mientras que Candeal culminó la jornada con un concierto en la Plaza Mayor.



Sardón de Duero (Valladolid) acogió la III Cata Popular de Quesos de Castilla y León



La localidad vallisoletana de Sardón de Duero acogió el pasado 28 de agosto la III edición de la Cata Popular de Quesos de Castilla y León, donde se pudieron degustar dos tipos de queso de oveja y uno de cabra, dos de ellos Artesanos, según informaron los organizadores y la Diputación de Valladolid.

El certamen, organizado por el Ayuntamiento con la colaboración de entidades como la Institución provincial, persigue convertirse en una cita de especial repercusión turística en la zona y como complemento de la oferta ya existente.

La fecha elegida para el evento, que tuvo lugar en las pistas del colegio

municipal de Sardón, obedece a la búsqueda del buen tiempo y máxima afluencia de público, ya que en este período es cuando gran parte de los municipios limítrofes tienen mayor número de visitantes.

El espacio se estructuró con varios lineales de pequeñas carpas corridas en las que se distribuyeron los tres diferentes tipos de quesos regionales a catar: dos de oveja y uno de cabra, una zona para bebidas vino y agua, zona de venta de los quesos catados, caseta de pastas y otra para información turística y venta de tickets.

La entrada al recinto de la cata fue libre, si bien se podía adquirir a un precio simbólico de 1,50 euros un

vale con derecho a la cata de los quesos, un vino o botellín de agua y una pasta.

Tanto el sistema de tickets como el de las fichas dispuestas para el público resultaron de gran ayuda, tanto para la buena organización y desarrollo del acto como para disfrute de los asistentes. Las fichas contenían además, por el envés la cata técnica de cada producto, así como información adicional sobre los mismos, datos de las empresas, ubicaciones, procesos y otros.

La participación de aficionados, turistas y curiosos fue notable, con una gran repercusión en diversos municipios aledaños a la localidad pucelana. La intención de los organizadores de este certamen es conseguir la máxima repercusión del mismo mediante una buena organización del evento, calidad de los productos ofertados, participación ciudadana y difusión a través de los medios de comunicación.

En el encuentro participaron las empresas: Bodegas Abadía Retuerta, Mantecadas Posadas y Queso Pico Melero Granja Sardón, de Sardón de Duero (Valladolid), y los productores artesanos Quesos La Cruz del Pobre, de Pedrajas de San Esteban (Valladolid) y Quesos Aldeonte de Aldeonte (Segovia).

Se exhiben los coches participantes en Raid Marruecos 2010, sponsorizados por Alimentos Artesanos

El centro comercial Equinoccio Valladolid ha exhibido durante los meses de verano algunos de los vehículos todoterreno que participaron el pasado mes de Abril en el Raid Aventura Sahara 2010 que organizó ACV Racing y del que la Asociación de Artesanos Alimentarios y Tierra de Sabor fueron sponsors oficiales.

Estos vehículos se han mantenido a la vista de los consumidores tal y como participaron en la carrera, luciendo los adhesivos de sus marcas, entre ellos el de Artesanos.



El MARM difunde el nuevo logotipo de Agricultura Ecológica para la identificación de este tipo de alimentos

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través de un apartado en la página web www.alimentacion.es, está dando a conocer el nuevo logotipo de Agricultura Ecológica, formado por las 12 estrellas blancas de la Unión Europea que forman la silueta de una hoja sobre un fondo verde, y que está reservado para identificar a los alimentos procedentes de este tipo de agricultura. Según se explica en esta página, la agricultura ecológica es un sistema de producción agraria y ganadera que prescinde de la utilización de pesticidas, fertilizantes y aditivos, con el objetivo de obtener alimentos naturales y con todas sus propiedades nutritivas, y minimizar al mismo tiempo los efectos negativos sobre el medio ambiente.

Además de los beneficios medioambientales, en la página web se explica como estos productos que cubren una amplia gama, (desde frutas y hortalizas frescas, hasta miel, carnes, conservas, queso, embutidos, aceite y vino), señalando como, además de los controles oficiales que se efectúan



sobre los alimentos, son objeto de una certificación adicional que garantiza la autenticidad de su origen ecológico.

Asimismo, la página web incluye dos enlaces, uno con la página sobre la Agricultura Ecológica de la Comisión Europea y otro enlace con la página del MARM. En la primera de ellas se ofrece información sobre el origen y significado del logotipo, que simbo-

liza la unión entre Europa y la Naturaleza, y que puede descargarse en diferentes formatos.

Por lo que se refiere al otro enlace, en la página del MARM se ofrece información sobre normativa, control y certificación de los productos ecológicos, datos sobre el desarrollo y evolución de la Agricultura Ecológica en España, y una serie de enlaces de interés.

Artesanos y Tierra de Sabor destacan en los centros comerciales Carrefour

Lo anunciábamos en el número pasado de esta misma revista, se había alcanzado un acuerdo con los centros comerciales Carrefour por el que se instalarían islas y

góndolas destacadas con productos Artesanos de Castilla y León. Tal como muestran las imágenes el resultado en imagen y notoriedad ha sido espectacular.



A close-up, profile photograph of Jesús Gómez Sanz, looking towards the right. He has dark hair and is wearing a dark suit jacket, a light-colored shirt, and a dark tie.

Jesús Gómez Sanz,
Director del Instituto Tecnológico Agrario
de Castilla y León.

Dirige un equipo de más de 300 personas, las que trabajan en un organismo que controla 57 marcas de calidad -entre ellas Tierra de Sabor, con casi 600 empresas-, que se ocupa de investigar e impulsar el desarrollo del sector agroalimentario o de realizar infraestructuras públicas. Al máximo responsable del Instituto Tecnológico Agrario, Jesús Gómez Sanz, no le falta trabajo. Segoviano de Navafría, licenciado en Derecho y funcionario de carrera, forma parte del equipo de Silvia Clemente desde que la Consejera llegó a Agricultura y Ganadería. Y desde entonces trabajan porque España reconozca que Castilla y León es su despensa y por ayudar a mejorar a agricultores y ganaderos la calidad de su trabajo diario.

“Pisamos el territorio y estamos muy en contacto con la gente, ganaderos, agricultores, artesanos...”

¿Lo hemos conseguido? Me refiero a que se reconozca el potencial agroalimentario de la región.

Castilla y León era la despensa de España, pero España no nos reconocía como su despensa, y ese fue el primer caballo de batalla de Silvia Clemente cuando llegó a la Consejería y por eso llegó Tierra de Sabor, que surge ante una realidad, que de toda la gran producción de calidad de la región solo un 2% estaba amparada por alguna de las 57 figuras de calidad. Ante la necesidad de potenciar la producción agroalimentaria de Castilla y León, la Consejería de Agricultura puso en marcha esta marca de garantía para intentar potenciar más la calidad de nuestros productos.

¿Confiaban en las posibilidades de la marca? ¿Esperaban resultados tan pronto?

Si le soy sincero, no en tan poco tiempo; sabíamos que iba a funcionar, pero no tan a corto plazo. El balance de Tierra de Sabor es muy positivo porque las cifras así lo avalan, por darte una cifra son 577 empresas las que han solicitado utilizar el logotipo de Tierra de Sabor para más de 3.200 productos, y por otro lado hemos conseguido, en tan solo un año y unos meses de vida, que más del 60% de los consumidores a nivel nacional y el 98% de los castellanos y leoneses conozcan ya la marca, un porcentaje altísimo que no se había dado nunca antes con una marca de estas características en ese corto periodo de vida, según el

análisis que hizo la consultora Nielsen, una de las más prestigiosas en cuanto a consumo. Entre esos centenares de empresas hay un buen número de artesanos que han multiplicado sus ventas, y los datos no se discuten, están encima de la mesa, y nos hacen decir que la valoración es muy positiva.

El desarrollo de Tierra de Sabor es solo uno de los muchos proyectos del ITA, y quizá el sector agroalimentario no sea consciente del trabajo que se realiza en este organismo.

Nuestro trabajo está dividido en tres áreas, la investigación y el desarrollo tecnológico para todo el sector agroalimentario, el control de las figuras de calidad como Denominaciones de Origen, IGP o marcas de garantía, de las 57 figuras de calidad que existen actualmente en el ámbito regional, además de desarrollar la marca de Castilla y León Tierra de Sabor, y por último también la realización de infraestructuras, regadíos, caminos rurales, edificaciones, infraestructuras públicas en el ámbito agroalimentario. Tenemos mucho trabajo, sí.

No se si preguntarle por proyectos futuros...

También tenemos una amplia lista de trabajos para el futuro, tenemos proyectos de investigación de todo tipo, bioenergía, alimentos de cuarta y quinta gama, si hablamos de infraestructuras hablamos de concentraciones parcelarias, modernización de regadíos, y en

“Tierra de Sabor, Queso castellano... son cosas que suman, nunca que restan. Se puede estar muy orgulloso de ser de León, elaborar un producto extraordinario de León y llevar las pegatinas. Los hechos pondrán a cada uno en su sitio”





“La plataforma logística es lo que ha permitido el acceso a los grandes canales de distribución y la Consejería de Castilla y León ha apostado por ella, por eso la financia al 100%”

tema de calidad seguiremos trabajando en la segunda fase de Tierra de Sabor.

¿Siente que su trabajo, el del organismo que gestiona, es reconocido y valorado por los trabajadores del sector?

Pisamos el territorio y estamos muy en contacto con la gente, ganaderos, agricultores, artesanos, y sí, ellos reconocen el esfuerzo que estamos realizando por mejorar la situación que estamos viviendo y así se lo trasladan a la Consejera Clemente y a mi mismo.

¿Siguieron el ejemplo de algún otro organismo similar en otras regiones a la hora de crear el Instituto?

Un instituto que englobe investigación, control de calidad y realización de infraestructuras no existe en otras regiones, no con esta fuerza. Solo lo tenemos en Castilla y León, y nació por la necesidad de la Administración Pública de establecer relaciones con las empresas desde el ámbito privado, y para ello existe esta figura que se llama administración institucional y que permite mantener una naturaleza doble, pública y privada, lo que facilita enormemente el trabajo. Se creo en 2002 y su primer director fue José Manuel Ferreras, la persona que puso en marcha este instituto con un trabajo extraordinario.

¿Cómo se le habla a un pequeño artesano de I+D+I?

Es que a un pequeño artesano probablemente no haya que hablarle de I+D+I,

sino de mejorar en la medida de sus posibilidades sus procesos productivos, que siempre se pueden mejorar. A esas industrias, generalmente pequeñas y de carácter familiar, hay que ayudarlas a que cada vez sea un poco más competitivo, y que mejore su calidad de vida a través de la mejora de esos procesos, en muchos casos las propias características de sus empresas les llevan a ser ganaderos, industriales, comerciales, gerentes y gestores. Pues a través del I+D+I podrían mejorar los sistemas de elaboración y así mejorará su producto y su calidad de vida, y esto nos preocupa y por eso trabajamos decididamente en ello.

Esa mejora pasa inevitablemente por la formación...

Claro. Para ello mantengo reuniones periódicas con presidente y gerente de la Asociación, porque queremos trabajar con ellos y poner a su disposición la Estación de la Leche, que tenemos la suerte de tener en Itacyl, o la extraordinaria estación de la carne en Guijuelo, o la planta de innovación de Zamadueñas, abierta a todos los procesos productivos. Nosotros ofrecemos formación, pero también esperamos la demanda, que nos pidan...

¿Se muestran receptivos los artesanos, dispuestos a dejarse ayudar?

Empiezan a serlo, cada vez más, se van dando cuenta de que con unos pequeños

cambios en sus sistemas de trabajo, con la introducción de tecnología o pequeños hábitos mejora su capacidad de producción y sus condiciones de trabajo. Y el ver que otros mejoran sus capacidades les anima a innovar.

Este efecto llamada es lo que está pasando con Tierra de Sabor.

Exactamente, muchos están viendo que a través de Tierra de Sabor se les están abriendo posibilidades de comercialización que ni soñaban, hay artesanos que ya venden en determinados canales de distribución que antes eran impensables, y muchos de ellos piden Tierra de Sabor porque saben que esto es gracias a esta marca.

¿Entiende la polémica en torno a la nueva marca recientemente presentada, Queso Castellano?

No. Queso Castellano surge porque necesitábamos una marca que caracterizara una producción propia de los quesos que se elaboran en Castilla y León. Nuestros abuelos distinguían perfectamente entre queso manchego y queso castellano, y era una denominación sobre una tipología de queso, no sobre un espacio territorial, como algunos han querido confundir, sino que es un queso hecho mayoritariamente con leche de oveja, y nuestra región es la primera productora de leche de oveja. Hemos apoyado la creación de la marca -que es propiedad de la Federación de Industrias Lácteas de Castilla y León, no de la Consejería, como Tierra de Sabor-, porque nos parece muy interesante y necesaria, en el mercado los consumidores tienen que tener referentes claros y sencillos, ese es el camino. Repito, Tierra de Sabor, Queso castellano... son cosas que suman, nunca que restan. Los hechos pondrán a cada uno en su sitio, los datos harán que las personas que quieren enfrentar distintas zonas de la comunidad se den cuenta de que sus planteamientos no tenían ningún sentido, que se puede estar muy orgulloso de ser de León y elaborar un producto extraordinario de León y llevar el sello de Tierra de Sabor, porque es de todos, una cosa no está enfrentada a la otra, como de hecho muchas industrias ya lo están haciendo, porque, repito, ven que es algo

que suma, no que resta.

Los castellano leoneses, ¿somos conscientes de la importancia del sector?

Los que viven de él, sí, pero la opinión pública no es consciente de la importancia del sector agroalimentario para la región; después del sector energético la agroalimentación es el sector más importante, el que más empleo tiene y además es fundamental para evitar la despoblación en el medio rural y permitir el asentamiento de la gente joven en los pueblos de la región.

¿Cómo valoran desde el ITA el trabajo de los artesanos y su capacidad de asociación?

Para nosotros la segunda parte ha sido fundamental, el que se hayan agrupado y el que haya una asociación fuerte nos ha permitido empezar a trabajar en cuestiones que antes eran inabordables, trabajar directamente en la plataforma logística, que es lo que ha permitido el acceso a los grandes canales de distribución... pues eso lo ha permitido la asociación, el tener una única voz y estar agrupados a través de una asociación que se encarga de desarrollar esos trabajos, y la Consejería de Castilla y León ha apostado por ella la financiación al 100% porque la considera fundamental. Para el gobierno de Castilla y León es muy importante la artesanía alimentaria porque es ese nicho de mercado que puede trabajar con productos que en pequeña escala son muy competitivos, porque en un ámbito mayor no serían viables.





La artesanía alimentaria regional acude a AgromaQ 2010 con el stand de la asociación y con la carpa Tierra de Sabor.

La 27 Feria Internacional Agropecuaria de Castilla y León y la 22 Exposición Internacional de Ganado Puro, ambas integradas bajo el marchamo de calidad de AgromaQ 2010, se preparan un año más para recibir a medio millar de expositores y más de 130.000 visitantes. La Institución Ferial de Salamanca (Ifesa) abrirá sus puertas el 8 de septiembre y, hasta el día 12, ofrecerá un programa profesional y especializado diseñado para impulsar a las empresas, favorecer las transacciones comerciales y potenciar lo más posible la recuperación económica del sector agropecuario.

Entre estas, las empresas artesanas de Castilla y León, que volverán a mostrar sus productos de calidad en el stand de la Asociación de artesanos alimentarios. Un espacio que ya ha estado pre-

sente en anteriores ediciones de esta feria, la mayor del sector en la península ibérica, y en el que el pasado año se dieron cita miembros de la Diputación de Salamanca, de la Junta de Castilla y León así como de diversas instituciones locales. En el stand de artesanos alimentarios estarán como en anteriores ocasiones algunos socios aunque habrá una amplia representación de todos los productos artesanos, de los que se ofrecerán degustaciones a los visitantes. AgromaQ es una cita a la que la Asociación no puede faltar, ya que se trata de un acontecimiento de gran importancia que facilita a los asociados la posibilidad de dar a conocer el producto así como de establecer nuevas alianzas y acuerdos comerciales. Los datos de 2009 así lo indican; se superaron con creces las expectativas que la

crisis económica había generado a su inicio. Así, los 307 expositores de la 26 FERIA Internacional Agropecuaria de Castilla y León, entre los que estaban los Artesanos Alimentarios, incrementaron sus contactos y transacciones comerciales durante los seis días que duró la feria salmantina. La cifra global de visitantes superó los 130.000 y se percibió un vuelco total hacia un perfil más técnico y profesional, tal y como apuntaron sus responsables en su valoración final del evento.

También se montará la carpa de Tierra de Sabor

Además del stand de la Asociación los artesanos de la región también tendrán un hueco de exposición en la carpa Artesanos y Tierra de Sabor, ya que por primera vez esta también participará en Agromaq para promocionar los alimentos artesanos certificados por la marca regional



Asistentes Feria Agromaq 2009 en el stand de la Asociación de Artesanos

próximas ferias

Biocultura presenta su 26ª edición en Madrid.

La feria de productos ecológicos y consumo responsable más importante del estado español espera para esta ocasión, en su 26ª edición en Madrid, a más de 700 expositores y 100.000 visitantes en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid. Más de 17.000 referencias de productos de alimentación ecológica forman el mayor sector de la feria. Estos stands, empresas y productos alimentarios, se sitúan en un único pabellón. Los demás sectores se reúnen en dos pabellones más formando un amplio abanico de productos y servicios que le dan a la feria otra proyección y que atraen a ciudadanos interesados por infinidad de temas e inquietudes: Productos naturales para la higiene y la cosmética; ecomateriales, muebles y decoración para la vivienda; energías renovables; terapias y medicinas complementarias; ahorro y reciclaje; ecología; medio ambiente; turismo rural y casas de reposo; juguetes; artesanías; música; libros y revistas.

FERIA AGROALIMENTARIA - ALUBIADA, LA BAÑEZA. 17 AL 19 DE SEPTIEMBRE, AYTO. DE LA BAÑEZA

MAQUINARIA AGRÍCOLA Y ALIMENTACIÓN, MUÑANA. 17 AL 19 DE SEPTIEMBRE, AYTO. DE MUÑANA

FERIA DEL PIMIENTO Y PRODUCTOS DE LA TIERRA, BENAVENTE. 24 AL 26 DE SEPTIEMBRE, ASOC. DE LA HUERTA Y LOS VALLES DE BENAVENTE «AHURVABE»

FERIA AGROALIMENTARIA DE TAMAMES, TAMAMES. 24 AL 26 DE SEPTIEMBRE, AYTO. DE TAMAMES

FERIA DE ALIMENTOS TRADICIONALES DE CASTILLA Y LEÓN, EL BARCO DE ÁVILA. EN OCTUBRE, AYTO. DE EL BARCO DE ÁVILA

FERIA DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA DE CAMPOS, VILLARRIN DE CAMPOS. 3 DE OCTUBRE, AYTO. DE VILLARRIN DE CAMPOS



Cardeña o la imaginación hecha morcilla

Cuando en 1930 un burgalés de Cardeñadijo creó la empresa Morcillas de Cardeña no imaginó que ocho décadas más tarde los hijos de sus hijos iban a hacer morcilla con un cefalópodo recién llegado del mar. Sin embargo, esto les ha convertido en una de las empresas más innovadoras...sin perder el punto artesanal.

“Innovamos
y al mismo
tiempo trabaja-
mos al más
puro estilo
tradicional”

“En Burgos hay 45 empresas que hacen morcilla, pero solo hay una que hace lo que nosotros. Morcilla normal para vender al público tenemos, pero esto lo hace cualquiera, como decía en Burgos lo hacen 45, pero dar un paso más solo lo hemos hecho nosotros, rallando con la inconsciencia de no ganar dinero”. Así habla el gerente de Morcilla de Cardeña, Roberto Da Silva, un ex deportista de elite que desde hace unos años aplica los valores de su anterior vida al mundo de la empresa.

Más lejos y más rápido, tanto que no se conformó con hacer lo mismo que otros, y decidió innovar. Ideas e ingenio aplicadas a una materia prima, la morcilla, de primerísima calidad. Y es que en Cardeña no se descuida, ni mucho menos, la materia prima, y aunque la empresa se ha posicio-

nado por delante de las demás lo que no ha cambiado desde 1930, cuando un burgalés de Cardeñadijo creó la empresa, es la utilización de las mejores materias primas como la cebolla horcal autóctona, que es la cebolla de matanza -“la que se colgaba en el desván ahorcada durante el invierno para luego usarla en la matanza”, como explica Da Silva-, la tripa natural, el arroz bomba extra, la mejor manteca, el pimentón de la vera-, y la elaboración al más puro estilo tradicional. Eso sí que es imprescindible. “Innovamos sobre el sentido más purista del producto y al mismo tiempo trabajamos al más puro estilo tradicional, nuestra morcilla no lleva agua y si las mejores materias primas, de la más alta calidad”.

Actualmente la empresa está guiada por la

tercera generación de una familia, los nietos de aquel burgalés de Cardeñadijo, y casi hacen suyo el dicho de que las terceras generaciones se cargan las empresas creadas por sus abuelos y consolidadas por sus padres. “Casi quebramos la empresa por una equivocación, un mal planteamiento que sin embargo no pudo con nosotros y gracias a muchas horas de trabajo y a la superación y ganas de reflatar la empresa salimos adelante”, recuerda el gerente de Cardeña.

El resultado de aquel esfuerzo ha sido reconocido por los clientes, por los grandes cocineros del país y también por los expertos gastronómicos que opinan en los grandes concursos.

Respecto a los clientes, los burgaleses reconocen esta morcilla y la compran, a pesar de ser un poquito más cara, como apunta Da Silva. “No estamos muy posicionados en gran distribución, a nivel nacional solo trabajamos con Carrefour, luego tenemos una tienda en Burgos, en el Mercado Sur, Embutidos de Cardeña, y podemos decir que

somos profetas en nuestra tierra aunque también vendemos productos de otros fabricantes”.

Si los consumidores ‘de la calle’ se han rendido a su producto, qué decir de la colaboración de esta empresa con algunos de los mejores chefs nacionales.

“Hacemos productos a la carta en colaboración con los cocineros, hacemos excepciones de producto, intentando llegar a la máxima expresión. El cocinero aplica el ingenio, nosotros también. Desarrollamos productos especiales, modificamos volúmenes, formatos, tamaños...producto a medida...a mi me llama una empresa de catering que quiere hacer un producto y le digo, no te preocupes que yo te lo hago, y a un precio competitivo, y lo podemos hacer porque conocemos el producto, un restaurante que quiere hacer unos nachos de morcilla me llama a mi, y me cuenta, y modificamos...o el calamar de morcilla, hacer una morcilla dentro de un calamar, no re-

llenar el calamar, sino hacer la morcilla dentro”, explica el gerente de Cardeña.

Y es quizá este sector del mercado el que más quieren cuidar desde Cardeña. “Trabajamos mucho a nivel de hostelería, con clientes que buscan calidad por encima del precio, que es menos importante. Trabajamos con hostelería muy selecta, de gran calidad, ese es nuestro cliente. Nuestra pelea no son las grandes superficies ni el gran mercado. Nosotros trabajamos un pura raza”, reconoce Da Silva.

Y cómo no, se tenían que rendir a sus pies los grandes críticos. “Aunque no somos de acudir a buscar medallas, al final nos vienen los reconocimientos como el del Great Taste, que es como un salón Gourmets en Londres, en el que se nos reconoció como un producto excepcional y diferente, una morcilla con un sabor especial adecuada para tomar a la parrilla o a la plancha...conseguimos despertar curiosidad, lo que hace que nuestro producto coja interés por su peculiaridad, por generar sensaciones diferentes.



Y así venden su producto, como un valor añadido. “No hablamos de un producto de batalla, morcilla de Burgos se relaciona a cualquier morcilla con arroz, y esto no es normal. Con nuestro producto pasa como con el vino, quieres repetir porque no repite, esta es el Vega Sicilia de las morcillas. No repite, satisface, llena con profundidad, con textura, con paladar, con unos bouquets de profundidad constantes, que hacen que cuando sigas comiendo otros productos no te venga el retrogusto desagradable de la morcilla”.

LA EMPRESA



EMBUTIDOS DE **cardeña**

Nombre	Morcillas de Cardeña
Actividad	Elaboración de morcilla y especialidades
Artesano	Roberto Da Silva
Sede	Ctra. de Cardeñadijo - Carcedo km 4.4 09193, Cardeñadijo Burgos
Saber más	www.morcilladeburgos.com
Productos	Morcillas de cerdo y de vaca, de Burgos, tradicionales, chorizo fresco y productos adobados, calamar de morcilla, morcilla de autor



tierra de sabor

CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA



CASTILLA Y LEÓN