



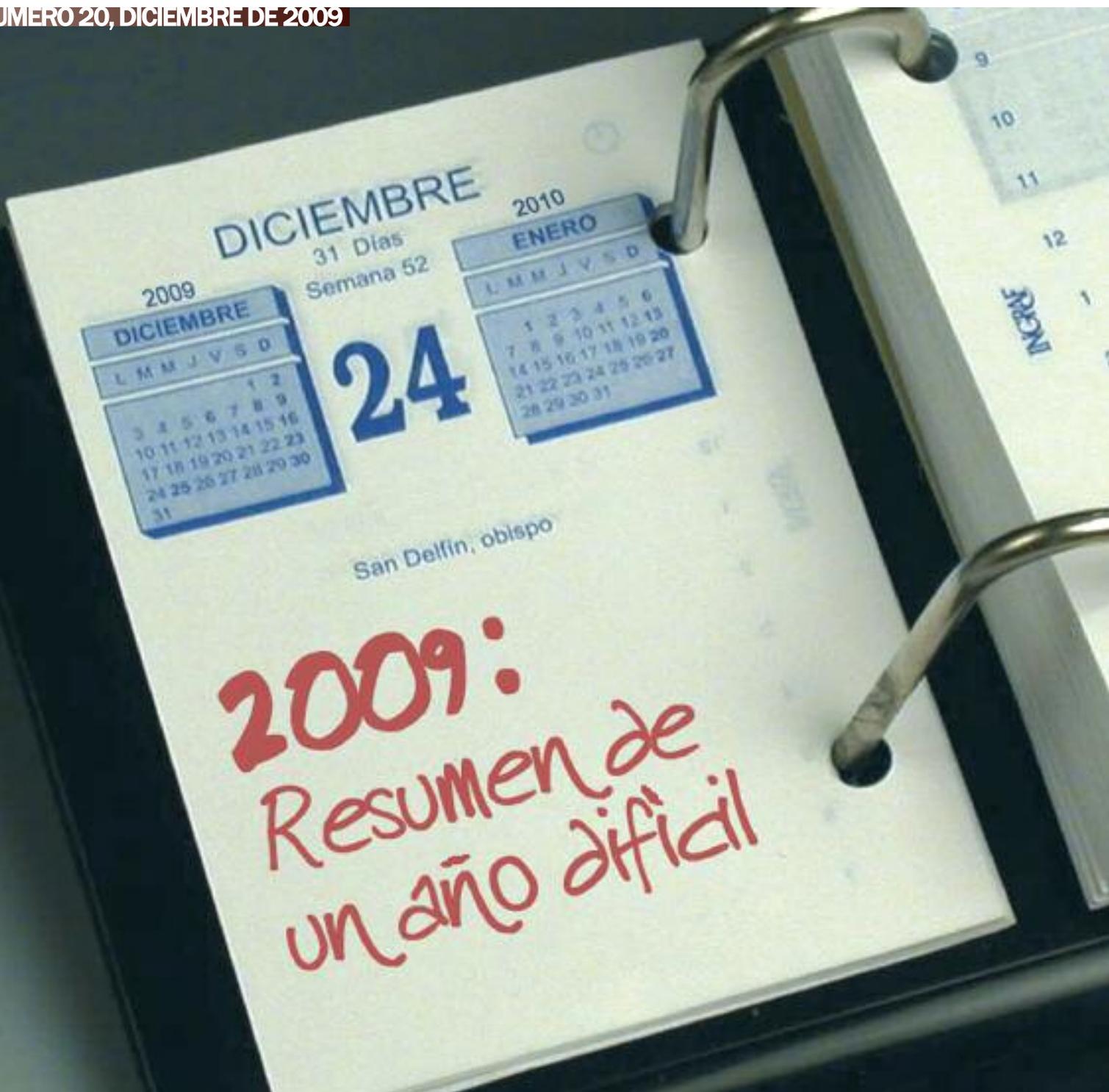
asociación
artesanos
alimentarios

Castilla y León

la voz artesana

Boletín informativo de los artesanos agroalimentarios de Castilla y León

NUMERO 20, DICIEMBRE DE 2009



8 | **2009, el año de la tierra de sabor**

14 | **Productos artesanos para los soldados españoles en afganistán**

18 | **Artesano del mes: Peñín, el chocolate que vino de la maragatería**

Curso de Manipuladores de Alimentos en la sede de Artesanos

Durante este mes de diciembre continúan las acciones de formación impulsadas desde la Asociación. Así y en colaboración con el ITACyL se puso en marcha un curso de Manipuladores de Alimentos, un tema ampliamente solicitado por los asociados, a juzgar, sobre todo, por el buen número de participantes que se inscribieron, superando la treintena.

El control de esta figura es clave en la cadena de la seguridad alimentaria. Las personas que manipulan alimentos son claves en la garantía de la seguridad de los alimentos, ya que está demostrada la relación entre una inadecuada manipulación de alimentos y la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria. Son los profesionales de la alimentación, cualquiera que sea su modalidad de

trabajo, los que han de responsabilizarse de respetar y proteger la salud de los consumidores mediante una manipulación cuidadosa de los alimentos.

Las personas que manipulen alimentos han de recibir formación y educación en higiene de los alimentos, necesarias para la prevención de la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria.

Todas las industrias y establecimientos alimentarios han de contar con un plan de formación para sus manipuladores de alimentos. Dicho plan se incluirá como una parte fundamental en su sistema de autocontrol.

Será la empresa que contrata a los trabajadores que realicen manipulación de alimentos, la que se responsabilice de su formación en materia de higiene de los alimentos. Dicha formación se orientará en función de la actividad laboral de cada profesional y de los riesgos que conlleve el desempeño de su trabajo para la seguridad alimentaria.



Fuentepelayo celebra la cuarta edición de su Feria de Alimentación, una de las citas más esperadas para cerrar el año



Fuentepelayo se convirtió durante dos días en el gran escaparate en el que se concentrará la oferta y la demanda de los sectores relacionados con la alimentación gracias a la cuarta edición de su feria que se celebró el 5 y 6 de diciembre.

53 expositores en el recinto ferial, 18 artesanos y 27 distribuidores de todos los sectores implicados y procedentes de 15 provincias españolas, casi todas las de Castilla y León, Jaén, A Coruña, Lugo, Alicante, Guadalajara, Madrid, y Santander, y además, habrá algún representante de Portugal. Una veintena de artesanos y distribuidores tuvieron que quedarse en la reserva por falta de espacio.

Jamones y embutidos, bacalao, quesos, vinos, licores, aceites, conservas, panadería, repostería y bollería, legumbres y hortalizas, mermeladas, mieles, turrones, frutos secos, productos ecológicos e incluso empresas dedicadas a servicios de catering.

Todos ellos congregados ya que el certamen facilita el encuentro y el intercambio comercial entre empresas y la accesibilidad del producto a todos los públicos asistentes.

Además, esta cuarta edición de la Feria de Alimentación de Fuentepelayo contó entre sus actividades con numerosas catas y degustaciones que hacen más atractivo el certamen y permiten acercar los productos a los visitantes.

El Ayuntamiento ha querido este año dar un paso más en la calidad de la feria. Por ello, siguiendo con las sugerencias de los expositores, creó dos espacios diferenciados, uno sólo para artesanos, y otra para distribuidores y empresas. Además, se está haciendo un esfuerzo importante en dar a conocer el certamen a las empresas especializadas que estén interesadas en comprar estos productos, como grandes y medianas superficies, restaurantes, posadas, etcétera.

Cocinando sin miedo con productos artesanos

Los mejores productos artesanos trabajados por las mejores manos. Los cocineros Jesús Ramiro Flores, del Restaurante Ramiro's del Museo de la Ciencia de Valladolid, y Luis Alberto Lera, del restaurante El Labrador, de Castroverde de Campos, cocinaron un completo menú de fiesta en los fogones de Ramiro's para el que utilizaron productos Tierra de Sabor de Artesanos Alimentarios de Castilla y León. Las recetas y el resultado se emitieron en el magazine Tal como somos del canal autonómico CYL7 durante las navidades, como una forma de promoción de la artesanía alimentaria castellano y leonesa organizada por la Asociación.

Con ingredientes de la tierra los dos jóvenes cocineros, ambos poseedo-

res de una estrella Michelin, uno de los mejores reconocimientos en el mundo de la gastronomía, elaboraron platos como bacalao con chorizo, unas especiales empanadillas y un exquisito postre dulce.

La Asociación de Artesanos Alimentarios propuso este encuentro para potenciar el uso en las cocinas domésticas de los productos que fabrican sus asociados, sin miedo a utilizarlos. Ramiro y Lera dieron además buena cuenta de cómo se puede trabajar con las mejores materias primas sin que suponga un descalabro en el precio del carro de la compra. Ambos ya utilizan productos de Artesanos en sus cocinas, al considerar que "son de una calidad extraordinaria", apuntó Lera.



Luis Alberto Lera y Jesús Ramiro Flores en un momento de la grabación

La Voz Artesana ahora con 20 páginas

Desde este último número del año 2009 la revista de información de la Artesanía en Castilla y León contará con cuatro páginas más para acercar toda la información, comentarios y noticias del sector a los asociados y organizaciones afines.

Se trata de avanzar en la mejora de los canales de información internos que se han ido poniendo en marcha a lo largo de este ejercicio, caso de la web corporativa o de los boletines electrónicos quincenales que desde hace unos meses han comenzado a enviarse.

A este respecto cabe hacer un llamamiento a aquellos artesanos que aún no reciben este boletín electrónico al no haber confirmado una dirección de correo electrónico para que lo activen cuanto antes.

Para facilitar esta tarea en lo posible se ofrece a aquellos artesanos que lo deseen una cuenta de correo personalizada con la extensión:

nombre_artesano@artesanoscyl.es

Para activarla basta con solicitarlo en la dirección:

comunicación.mc@artesanoscyl.es

indicando el nombre que desean figure en la cuenta.

El MARM concede los Premios "Alimentos de España" 2009

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha resuelto la concesión de los XXII Premios "Alimentos de España 2009", con los que se busca reconocer la labor desarrollada por profesionales y entidades que de una u otra forma participan en la cadena agroalimentaria, así como los aspectos relacionados con la agricultura ecológica y la conservación del medio ambiente.

En esta edición, los galardones han recaído en:

Premio Alimentos de España a la Producción Agraria: Castillo De Canena Olive Juice S.L., de Canena (Jaén),

Premio Alimentos de España a la Industria Alimentaria: Galletas Gullón, S.A., de Aguilar de Campoo (Palencia).

Premio Alimentos de España a la Distribución y Comercio Alimentario: Eroski, Sociedad Cooperativa.

Premio Alimentos de España a la Restauración: Grupo Ramiro's, de Valladolid, por su creatividad gastronómica que pone en valor los alimentos de su entorno en una línea de innovación desde la tradición; por su especial atención y compromiso con el vino de calidad, su labor de consultoría y formación gastronómica, y su proyección internacional.

Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica: Coato Sociedad Cooperativa, de Totana (Murcia)

Premio Alimentos de España al Joven Empresariado: Francisco José Planells March, Andoni Patxi Monforte Duart,

Miguel Ángel Galdeano Nicolás, Enric Navarro Valls Y Yolanda Morán Gallén De La Empresa Suc De Lluna, S.L., de Alboraya (Valencia),

Premio Alimentos de España a la Mujer Emprendedora: Juana García Sánchez Fundadora De La Empresa Lácteas Cerrón, S.L.,

Premio Alimentos de España al Sector Consumidor: Igp Ternera De Navarra, De Villava (Navarra),

Premio Alimentos de España de Comunicación: Grupo Promotor Salmantino, S.A. por su especial "El Campo".

Premio Extraordinario Alimentos de España: Sociedad Cooperativa Andaluza Ganadera Del Valle De Los Pedroches (COVAP), de Pozoblanco (Córdoba).

Productos Artesanos en el Brindis Solidario de la Bodega Frutos Villar

Para celebrar la obtención del título de Mejor Bodega 2009 que concede anualmente la revista Wine&Spirits, la Bodega Frutos Villar, dentro de una política de Responsabilidad Social Corporativa, ha organizado en los días previos a las celebraciones navideñas un Brindis Solidario, invitando a todo el que quisiera a conocer in situ una de sus bodegas, concretamente la ubicada en la localidad vallisoletana de Cigales, y degustar en una cata guiada algunos de sus premiados vinos, con el compromiso de donar a la Fundación Banco de Alimentos seis botellas de vino por cada asistente al brindis.

El intenso frío de la mañana del 19 de diciembre no fue obstáculo para que

alrededor de cuarenta aficionados al vino solidarios participaran del acontecimiento. Además estuvieron arropados por una representación de deportistas. Campeones de Liga de Rugby con el Cetransa El Salvador, el último Premio Delibes de Narrativa, el escritor José Ignacio García, la Diputada de Acción Social María Ángeles Cantalapiedra y el Presidente del Banco de Alimentos en Valladolid José María Zárate.

Apoyando esta solidaria iniciativa también estuvieron los productos Artesanos de Castilla y León. Durante la cata se procedió a una presentación de los productos presentes y a una degustación de los mismos. Queso de cabra, cecina de León, junto con otros

embutidos diversos fueron objeto de alabanzas de todos los presentes.



Dulces artesanos y vinos blancos se maridan al amparo de la Universidad

En la XV Jornada de Análisis Sensorial y Cata de la Universidad Europea Miguel de Cervantes se degustarán productos de repostería de Matapozuelos y Portillo, armonizados con vinos de Rueda y Toro

La Universidad Europea Miguel de Cervantes acogió el miércoles 16 de diciembre la XV Jornada de Análisis Sensorial y Cata de Dulces Artesanos y Vinos Blancos, en la que se analizarán diversos productos de repostería, acompañados de vinos procedentes de bodegas de la región, al amparo del Grado en Ingeniería Agroalimentaria de la propia Universidad.

Durante la cata se probaron y analizaron Mantecados de Portillo, Ciegas, Amarguillos, Pastas surtidas y polvorones de la Confeitería Artesana Garrote de Portillo (Valladolid), y Bollo de azúcar y mantecado de verdejo, de Repostería la Giralda de Castilla (Matapozuelos). Los vinos Iduna y Maimun, de Bodega y Viñedos Viñaguareña, de la DO Toro; y vino Pám-

pano semidulce, de Agrícola Castellana SCL- Cuatro Rayas, de la DO Rueda fueron las parejas elegidas para acompañar a los dulces artesanos.

La coordinadora de las titulaciones de Ingeniería Agroalimentaria y Agronómica de la UEMC y organizadora de la cata, M^a Cruz Rey de las Moras, destacó que con esta nueva jornada "pretendíamos dar a conocer más productos de calidad que se elaboran en nuestra región, como los dulces artesanos de las confiterías y reposterías colaboradoras. En ambas, la tradición en la elaboración y la innovación en los productos se combinan para elaborar los productos presentes en la cata".

A la cata asistieron Carlos Garrote, Maestro Artesano de Confeitería Garrote, M^a Ángeles Leonardo, Maestra Artesana de Repostería la Giralda de Castilla, Juan José Calvo Martín, Director Comercial y Marketing de Bodega y Viñedos Viñaguareña, Ángel Calleja, enólogo de Agrícola Castellana SCL- Cuatro Rayas, y Julio Valles, Presidente de la Academia de Gastronomía de Valladolid.



Artesanos Alimentarios hace balance de Tierra de Sabor en Punto Radio



El Presidente y el Gerente de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León, Telesforo San José y Gerardo Merino, han sido los encargados de cerrar el año en el programa de Punto Radio “Queremos hablar del campo” que dirige y presenta Sonia Andrino y que sirvió para medir el alcance y el funcionamiento de la marca Tierra de Sabor en este primer año de funcionamiento.

Cuestiones de vital importancia para la sociedad castellana y leonesa como la viabilidad del sector agroalimentario en la comunidad o el futuro de los núcleos rurales fueron cuestiones abordadas en la entrevista.

Desde la Asociación de Artesanos se ha mostrado desde el primer día un convencido apoyo a Tierra de Sabor y esa firme apuesta, afirmó San José, se ha traducido en un enorme respaldo que el mercado y la distribución ha propiciado a los Productos Artesanos, “que son productos con unas características particulares, son pequeños en producciones pero punteros en cuanto a calidad”, “un ejemplo han sido estas fiestas la venta de cestas navideñas. Hay centros que nos han demandado menos productos en la cesta pero buscan y quieren una mayor calidad, por eso nos han elegido a nosotros”.

En un momento además como el ac-

tual, con los problemas empresariales que hemos padecido todos a lo largo del año estas industrias no sólo han resistido, con todas las dificultades, sino que están trabajando por la recuperación del medio rural, por evitar la despoblación y por fijar en el territorio a la población más joven, explicaron los responsables de la Asociación.

La actualidad del mercado, cómo están recibiendo estos productos en los diferentes canales o la comercialización de los mismos en tiempos de crisis, con una parada especial en uno de los proyectos estrella y que mejor están funcionando, la plataforma comercial que en palabras de Gerardo Merino “está trabajando muy bien, tremendamente bien, con estos productos, y además con una filosofía que todos tenemos muy clara y es la de que el productor tiene que ganar dinero, le tiene que ser rentable vender sus productos. Allá donde un productor no obtenga una rentabilidad mínima no será un lugar interesante para la Plataforma Comercial, para ninguna de las 800 referencias que maneja actualmente”.

Cerca de 45 minutos de entrevista que puede consultarse íntegra en la página web:

<http://www.artesanoscyl.es/prensa-dossier.php>

Una cesta de productos artesanos por acertar el “gordo” de navidad

Esa es la recompensa con la que Punto Radio ha querido premiar la pericia de Carolina González, la persona que más se ha aproximado con su vaticinio al 78.294, premio gordo de la Lotería de Navidad 2009.

Durante un mes y gracias a esta particular “porra de la lotería” los Alimentos Artesanos han podido estar en antena, promocionándose y acercándose al consumidor final y a los hogares de Castilla y León en una etapa sumamente interesante para estos productos Artesanos.

La entrega de la cesta se produjo el 23 de diciembre en las instalaciones de la emisora en Valladolid en presencia del Presidente y del Gerente de la Asociación.

Superado el momento de euforia, llegaría el momento de alegrar al resto de la familia con los productos ya en la mesa, que, desde luego cumplirá a la perfección con la consigna lanzada esta navidad de “Ninguna mesa esta navidad sin un producto Tierra de Sabor”. Que lo disfruten.



Nuevo escaparate para la actualidad de la asociación

La Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León tiene un nuevo escaparate para mostrar a la sociedad su actividad, las de las empresas que la componen y los productos que se elaboran. Gracias al acuerdo con el periódico Empresarios de Castilla y León, todos los meses se dedicarán dos páginas a la artesanía alimentaria regional y a la Asociación que la defiende.

La marca de calidad acaba 2009 con más de trescientas cincuenta empresas bajo su paraguas



Tierra de Sabor, primer ejercicio del “corazón amarillo”

Estas compañías promocionarán 2.477 productos de todos los sectores agroalimentarios de la marca, que proporciona garantía y calidad a los consumidores. Se confía en que continúe el incremento de cara al 2010

La Consejería de Agricultura y Ganadería, en el marco del I Plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario de Castilla y León 2008-2011 lanzaba allá por el mes de marzo una marca que inmediatamente provocó comentarios y evidentemente no dejó indiferente a nadie. La marca comenzó a conocerse y publicitarse en todo el país. Un corazón amarillo como los campos de trigo y como el sol de esta tierra tenía que defender y dinamizar un sector clave, estratégico de la comunidad el agroalimentario.

Los productos que se integraran y se acogieran a lucir en sus vestidos el corazón amarillo, además de poder diferenciarse en el mercado, le reconocía como producto agroalimentario de calidad reco-

nocida que, producido, elaborado y/o transformado en el territorio de Castilla y León, reúne las condiciones y cumple requisitos de calidad suficientes. La utilización de esta marca certifica el cumplimiento de dichos requisitos de calidad y permite a los consumidores identificarlos de forma precisa.

Ahora, nueve meses después, podemos valorar los primeros resultados de la puesta en marcha, siempre costosa y difícil, de esta marca.

«Las marcas aisladas podrían generar dudas a los cocineros respecto a la procedencia concreta de los productos agroalimentarios, ya que Castilla y León es la Comunidad más extensa de España y de las más extensas de Europa con más de 56 figuras de



"La calidad es la insignia y habrá que poner en marcha un sistema para que no se use fraudulentamente la marca"

**M^a Jesús Pascual,
Viceconsejera de
Desarrollo Rural**

calidad» ha dicho estos días la titular de Agricultura y Ganadería del Gobierno Regional e impulsora de Tierra de Sabor, Silvia Clemente.

Por lo pronto puede estar satisfecha de la acogida prestada a la marca. En Castilla y León ya la han solicitado un total de 359 empresas para 2.477 productos derivados de la agroalimentación, pertenecientes a las nueve provincias de la Comunidad y de todos los sectores: vinos, embutidos, chacinera, lácteos, mieles, repostería y panadería, legumbres, hortalizas... la lista es infinita. Y eso teniendo en cuenta que esta iniciativa tiene su origen el 10 de septiembre de 2008 (algo más de un año) cuando se publicó en el Boletín Oficial de la Unión Europea el anuncio de la licitación de la primera campaña de publicidad, de ámbito nacional, dirigida a la promoción de los productos agroalimentarios de Castilla y León, por un importe de 1,1 millones de euros.

La inversión para el periodo 2008-11 asciende a 13,5 millones y, a través de la misma, se han dado los importantes primeros pasos en el ámbito de la distribución. Los acuerdos alcanzados con El Árbol; El Corte Inglés e Hipercor; y Carrefour dan fe de ello. La marca, desde luego, tiene poder de atracción. Lo anunció la consejera Silvia Clemente y lo vuelven a corroborar desde la Junta: en Carrefour y Corte Inglés estos productos se venden un 30% más durante la promoción de Tierra de Sabor.

"A nosotros nos parece muy importante que en seis meses el 10% de las empresas agroalimentarias haya solicitado acogerse. Eso quiere decir que la valoración de los industriales es muy buena. Percibimos el interés por llevar este sello hacia el mercado nacional e internacional" ha valorado la Vicecon-

sejera M^a Jesús Pascual sobre la respuesta obtenida por las empresas de la comunidad.

Tal y como estos días ha recordado la Viceconsejera, el objetivo hasta 2013 es el de incrementar las ventas de la industria agroalimentaria castellano y leonesa en un 25% y con ello la utilización de materia prima en un 30%. Esto, obviamente, conlleva consumir muchos más productos.

El otro objetivo marcado: elevar la facturación de la industria agroalimentaria desde los más de 8.000 millones anuales en la actualidad a los 10.000 millones. "No está mal en un momento de crisis como el actual", enfatizó María Jesús Pascual.

En este punto, destacó la puesta en marcha ya de los 44 programas de desarrollo local en Castilla y León que permitirán una inyección de 214 millones de euros de financiación pública en las áreas rurales con el objetivo de financiar 6.500 proyectos para la creación de 2.200 puestos de trabajo y consolidación de otros tantos.

El balance que hacen desde la Junta de Tierra de Sabor es "más que positivo, pero no inmejorable porque la marca todavía está en la primera fase".

Más allá de la promoción, entre bambalinas, queda mucho por hacer. Por ejemplo, sistematizar la inspección de los productos. "La calidad es la insignia y habrá que poner en marcha un sistema para que no se use fraudulentamente la marca", concluyó Pascual.

Habrà quien exija mucho más, seguro, y es necesario mirar siempre hacia delante y hacia arriba, pero el trabajo realizado no se puede discutir que ha supuesto un antes y un después y que ha supuesto la más importante iniciativa en la historia del sector de Castilla y León.

La Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León cierra el mejor año en su historia, con la consolidación del marchamo, el apoyo institucional con la marca Tierra de Sabor y la presencia en los medios de comunicación y en los principales acontecimientos de 2009. Un trabajo que continuará en 2010, doce meses por delante para seguir defendiendo el trabajo de los 125 artesanos que forman esta 'gran familia'. Repasamos, mes a mes, los mejores momentos de este año que ya acaba. Así fue 2009.

2009

el año que consolidó a la artesanía alimentaria



enero el mes de la solidaridad

Turismo y gastronomía. La Asociación sabe que la unión nos hará más fuertes, por eso apoya iniciativas como la de la Red de Turismo de la Montaña Palentina y anima a sus socios a conocer esta joya de la naturaleza.

Animados a viajar y a cocinar, eso sí, productos artesanos, porque en febrero vio la luz el cuadernillo Recetas en su punto. Editado por Punto Radio Castilla y León como parte del acuerdo publicitario para 2009, este cuaderno contenía 16 recetas ideadas por el chef Gabriel García Palomo que llegaron a 4000 hogares en las ferias Gourmet y Alimentaria.

Febrero también fue un mes de expansión, con el cierre del acuerdo con la cadena Carrefour para ampliar

el número de referencias artesanas a la venta en sus centros de la región. Habrá más productos artesanos y estarán colocados en dos lineales específicos, uno de seco y otro refrigerado, presididos por la nueva imagen de marca de la Asociación.

En febrero conocimos más detalles sobre los World Cheese Awards. Supimos que se celebrarían en septiembre y octubre en Canarias, conocimos el calendario de actividades y desde la Asociación se envió una carta a todos los productores de quesos para animarles a participar en este 'campeonato del mundo del queso' y se asesoró en la documentación y en el proceso de presentación a varios artesanos.

febrero la expansión con Tierra de Sabor

Y en el mes más corto del año vio la luz la nueva marca de alimentos regional, Tierra de Sabor, creada como garantía de calidad de los productos castellanos y leoneses y presentada por la titular de la consejería responsable, la de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente. El corazón amarillo entró en todos los hogares con una gran campaña de publicidad y mar-



keting y con el apoyo de los mejores valedores, los artesanos de la región.

Marzo fue el gran mes, el de los grandes aconteci-

marzo citas feriales: Alimentaria y Salón Gourmet

mientos. En marzo volvió la Feria Alimentaria a Valladolid, que se celebra cada dos años en el recinto ferial de la capital vallisoletana, evento en el que no podían faltar los artesanos alimentarios representados por su Asociación. Por el stand ubicado en el pabellón 4 junto a los institucionales de la Junta de Castilla y León y otras grandes marcas alimentarias pasaron los representantes de las grandes empresas de distribución, de las instituciones y de las grandes empresas de hostelería. Todos ellos pudieron conocer todos los productos artesanos amparados por esta Asociación, expuestos en bodegones, cámaras y vitrinas.

El programa de Alimentaria hizo posible además una cata de productos artesanos de cuatro quesos y cuatro embutidos.

En marzo llegó la nueva TDT regional, con dos canales, 7CyL y 8CyL, en la desde el principio están presentes los artesanos con la firma de 15 reportajes de empresas artesanas emitidos en el programa 'Engancha2'.

Las necesidades y problemas de los artesanos del sector lácteo fueron las protagonistas de la reunión que

mantuvieron el 28 de marzo con el Subdirector de Calidad y Seguridad Alimentaria, Antonio Lubiano en la sede de Fuensaldaña y en la que Lubiano puso a disposición de todos las instalaciones y todos los medios de Itacyl.

Mientras artesanos e Itacyl celebraban esta reunión monográfica, se celebraba en Valladolid otra reunión importante, por la que quedó constituida la Comisión de Artesanía de Castilla y León, encargada de ordenar, regular y promover la artesanía alimentaria. A finales de marzo y principios de abril se celebró

abril la nueva imagen artesana

una de las mayores citas feriales de Europa, el Salón Gourmet, en Madrid. Hasta IFEMA llegaron también los productos de Artesanos Alimentarios, con un stand propio en el pabellón 12 del recinto ferial madrileño.

Con la primavera llegó la renovación. La Asociación de Artesanos cambió de logo y de imagen corporativa, y se presentó además en su nueva web, www.artesanoscy.es.

Artesanos Alimentarios estuvo también en la Feria Tierra de Sabor que se celebró en Segovia de la mano de la XVII Semana de la Cocina Segoviana. 20 socios llevaron sus productos a esta convocatoria que inauguraron la Consejera Silvia Clemente y el cocinero de El Cellar de Can Roca.



Y como no podía ser de otra forma, los productos artesanos estuvieron presentes en Villamar, el día de la Comunidad Autónoma, donde se organizó una gran degustación.

En abril los productos artesanos también participaron en la sesión de maridaje con '9 platos, 9 vinos' que se celebró en el Museo del Vino de Peñafiel y que dirigió el equipo de cocina de la Hospedería de Matallana.

Y desde el mes de abril conocemos exactamente la situación del sector con el estudio sobre la empresa artesana alimentaria en Castilla y León elaborado por JGM consultores, a disposición de los socios en la web y en la sede de Fuensaldaña. Una radiografía bastante exacta que nos ayudará a mejorar.

mayo el adiós al pionero, Carlos Cidón

Un buen número de artesanos estuvo presente en la Feria Alimeza, Feria hispano portuguesa de Alimentos, celebrada en mayo en Zamora, con stands individuales e independientes.

En mayo se presentaron además certámenes de gran calado como la Feria de Carracedelo, que fue la segunda Feria Tierra de Sabor.

Este mes nos llegó una trágica noticia. Despedimos a un gran cocinero y, sobre todo, a un gran amigo y defensor de los productos artesanos, Carlos Cidón. El iniciador de la alta cocina en Castilla y León. Hasta siempre Carlos!

junio llega el acuerdo con la Junta

Con la llegada del verano llegó también la firma del acuerdo de colaboración de la Junta de Castilla y León a la Asociación, por el que ésta se comprometió a trabajar en la defensa de la marca artesanos y de la nueva marca de calidad regional Tierra de Sabor, actividades que financiará la Consejería de Agricultura a través de ITACYL.

En junio se celebró la Asamblea General Ordinaria de la Asociación, en la que se desmenuzaron las cuentas, los gastos e ingresos, se renovaron los cargos en la Junta Directiva y se trataron temas como la marca Tierra de Sabor o la nueva imagen corporativa de la Asociación. Junio también trajo una fuerte presencia en los medios de comunicación, con entrevistas al presidente de la Asociación, Foro San José, en Punto Radio y en El Norte de Castilla.

Los productos artesanos se exhibieron este mes en el campeonato Nacional de Ponys, en Segovia, en la Feria de Medina de Rioseco, donde se instaló un stand institucional, y en la feria de la Artesanía y el Ajo de Portillo.

julio el CSI Dourdan alucina con Tierra de Sabor

Julio comenzó con la fuerte presencia de la artesanía alimentaria (20 artesanos en 20 jaimas individuales)



en la Feria Tierra de Sabor que se instaló en la Plaza Mayor de Valladolid, coincidiendo con el Torneo Padel Pro-tour 2009 patrocinado por Tierra de Sabor. Hasta allí llegó también Gary Dourdan, uno de los hombres CSI e imagen de la campaña publicitaria de la marca regional del corazón amarillo.

La asociación estuvo en los micrófonos de 'De Costa a Costa', el programa de difusión nacional conducido por Félix Madero en Punto Radio y en las páginas de la revista corporativa de COAG.

Y en Julio comenzó la tramitación de los expedientes Tierra de Sabor para todos aquellos socios que quisieran llevar el corazón amarillo en sus estuches y ser, pro tanto, representantes de la marca alimentaria de Castilla y León.

agosto

vacaciones de feria en feria

Verano significa ferias y como tal salpican la geografía de la comunidad. En Tordehumos se celebra uno de los Mercados con más tradición y solera de Castilla y León. En este pequeño pueblo y gracias al esfuerzo de sus habitantes consiguen reunir año a año a un nutrido número de visitantes. Un total de 50 artesanos y seis grupos de danza y música tradicional de Castilla y León y otras comunidades autónomas participaron en el décimo aniversario del 'Mercado Artesanal de la Tierra de Campos', allí estuvieron también cinco de nuestros artesanos y por supuesto una representación de los Productos de la Artesanía Agroalimentaria. Vitigudino y la Feria de Productos Ecológicos de Vi-

llaveja de Yeltes fueron otras dos citas donde se pudieron ver los productos Artesanos.

El mes finalizaba con la visita al Mercado Medieval de Medina de Rioseco. Allí se instaló un stand institucional y además contó con la presencia de diversos artesanos de manera individual.

En total, las salidas, visitas y presencias, cerca de 70.000 personas tuvieron contacto directo en el caluroso mes de las vacaciones con los productos Artesanos.

septiembre

Salamanca y su gran feria

Comenzó el mes con la degustación de productos en las Fiestas Patronales de Fuensaldaña, localidad que acoge la sede de la Asociación y a la que asistieron autoridades locales y provinciales, entre ellas el Presidente de la Diputación de Valladolid, Ramiro Ruiz Medrano.

Quizá el evento más relevante del mes fue la Feria Agropecuaria de Salamanca, la reunión sectorial más importante de Castilla y León y en la que los Alimentos Artesanos estuvieron presentes a través de un espectacular stand, que sirvió de centro de reunión y visita de todas y cada una de las personalidades que pasaron por la Feria en los primeros días de Septiembre. Inaugurada por el Consejero Mañueco, se convirtió en uno de los acontecimientos más visitados de la temporada. 130.000 visitantes y una apuesta consagrada por la tecnificación y profesionalización fueron las credenciales de esta edición 2009 de la feria charra.



Además de la labor de acercamiento y promoción en el ámbito profesional, es necesario difundir e impulsar la Artesanía Alimentaria de Castilla y León entre el gran público. El 5 de septiembre Alimentos Artesanos sirven de almuerzo ofrecido a una veintena de periodistas nacionales de diferentes medios, reunidos en las Bodegas Estancia Piedra en una visita benéfica organizada por UNICEF Zamora.

Este mes se incrementa la presencia en medios, con las intervenciones del Presidente y del Gerente de la Asociación en los programas especiales desde la Feria de Gastronomía de Valladolid, que retransmitió Castilla y León Televisión. Además se abre en YouTube el canal de televisión ArtesanosCyl TV.

ITACYL y EL Corte Inglés se fueron hasta Portugal para presentar en los centros comerciales de la firma española los Productos Artesanos e introducirlos al público luso. Este mismo mes, con la apertura del nuevo centro comercial en Salamanca, se estrechan las relaciones de los Productos Artesanos con El Corte Inglés. Todos los productos artesanos salmantinos comienzan a venderse en el centro comercial.

octubre "oscar" para nuestros quesos

En este mes se viaja hasta Zamora para colaborar con el II Foro de la Mujer en el Medio Rural. La mujer tan importante en el desarrollo de las empresas artesanas, en su mayoría radicadas en el ámbito rural, tuvo del 1 al 4 de octubre su protagonismo a fin de estudiar sus problemas y tratar de aportar vías de solu-

ción y crecimiento. Los productos Artesanos acompañaron estas jornadas.

Continúan las ferias por toda la comunidad. Se viaja hasta Saldaña, en Palencia, para participar de la VI Feria de la Alubia. También en la Feria Repostera de El Barco de Ávila y en la Feria de Productos Leoneses, donde un artesano, Peñín, obtiene el premio a la innovación con unos bombones al queso de Valdeón. En esta importante feria además, los Artesanos, a través de Telesforo San José, como presidente y de Gerardo Merino como Gerente, pronuncian una conferencia acerca del papel de la Artesanía en la Agroalimentación de Castilla y León.

Y quizá en este mes se produce uno de los hechos más importantes dentro del sector lácteo artesano. Se celebran los prestigiosos World Cheese Awards, auténticos "Oscars" del mundo de los quesos y que por primera vez en la historia se celebran en España. Dos empresas artesanas triunfan con sendas medallas de plata y una de bronce. La Quesería Artesanal de Mucientes se lleva una de plata y una de bronce y la leonesa Ciembeda de Toral de los Guzmanes y su queso El Palacio triunfan con otra medalla de plata. Un éxito que a buen seguro se repetirá en breve.

noviembre hermanamientos, ferias y radio

En los primeros días del mes vuelven a la actualidad las ferias promovidas por la marca Tierra de Sabor, concretamente en la segoviana localidad de Navafría. Amparada en su tradicional Feria de Ganado Equino, se instaló paralelamente una carpa que acogió a los



doce artesanos encargados de llevar el nombre de los artesanos y de Tierra de Sabor a los miles de visitantes que pasaron por la localidad durante el fin de semana.

Significaba el principio de un mes tremendamente activo en la promoción de la marca agroalimentaria de la Comunidad, ya que a la feria anterior hay que sumar la notoria participación de Tierra de Sabor en las Jornadas Internacionales de la Sumillería que se celebraron en Valladolid la primera semana de Noviembre. Todo el hall de entrada y la zona de degustación y breaks estaba presidida por una exposición de productos acogidos a Tierra de Sabor, de forma que todos los participantes e invitados tenían la oportunidad de tomar contacto de primera mano con ellos. Dos de estos expositores estaban dedicados a los Productos Artesanos.

Otro momento álgido en la promoción de Tierra de Sabor llegó el 17 de noviembre con la realización en directo, marcando un hito en la radio de castilla y León, de la programación completa de una cadena de Radio, Onda Cero, y dedicada a promover la agroalimentación castellano y leonesa. Julia Otero, Carlos Alsina, Carlos Herrera y toda la programación local y regional de la cadena se realizó en directo desde el Centro Cultural Miguel Delibes para toda España. En los diferentes programa participaron activamente mediante intervenciones y entrevistas los dirigentes regionales, Consejera Clemente incluida y también los responsables de la Asociación de Artesanos Alimentarios.

Para finalizar el penúltimo mes del año, los Productos Artesanos fueron invitados a hermanarse con la Asociación de Asadores de Lechazo como apoyo a la lucha de las dos instituciones por la

agroalimentación regional. El acto se celebró en presencia de la Viceconsejera de Desarrollo Rural,

diciembre se acaba el año de la crisis

María Jesús Pascual.

Fuentepelayo cierra la temporada de ferias en Castilla y León. La localidad segoviana se convirtió durante dos días en un gran escaparate donde concentrarse la oferta y la demanda de los sectores relacionados con la alimentación. Jamones y embutidos, bacalao, quesos, vinos, licores, aceite, conservas, panadería, repostería y bollería, productos gallegos, legumbres y hortalizas, mermeladas, miel, turrone, frutos secos, productos ecológicos e incluso empresas dedicadas a servicios de catering, el certamen proponía el encuentro y el intercambio comercial, y el contacto personal y la accesibilidad del producto a todos los públicos asistentes.

En este mes de diciembre se cerraba un curso de manipulador de alimentos al que asistían una treintena de artesanos. Las tareas de formación tampoco se han descuidado a lo largo del ejercicio, realizando y poniendo en contacto a grupos sectoriales con los interlocutores válidos, caso del sector lácteo por ejemplo. Acciones que no sólo no se verán mermadas sino que corresponden a uno de los principales intereses de cara al nuevo ejercicio que comienza.



Afganistán

también sabe a Castilla y León

Segundo envío de productos a las tropas españolas en Herat

Hace ahora un año dábamos cuenta en estas mismas páginas de una misión solidaria, a la cabeza de la cual estaba un soldado castellano y leonés desplazado en Afganistán, con un claro objetivo: Acercar en lo posible el recuerdo de la tierra de origen a él y a sus compañeros en el país asiático. Se acercaba la Navidad y qué mejor forma de sobrellevar esas fechas lejos de casa y de los suyos que, al menos, saboreando productos de aquí.

Removió lo que hizo falta hasta dar con la Asociación de Alimentos Artesanos que inmediatamente dio el sí a la operación e inmediatamente un envío de estos productos salía hacia Afganistán para que cerca de medio centenar de paisanos se sintieran arropados por los suyos y un poquito más cerca. Ahora se emprende por segundo año la misión "Artesanos en Afganistán" y aprovechamos para charlar con el Sargento Jesús Ignacio San José Negro, el soldado que inició esta aventura.

La primera pregunta es obligada, ¿Cómo nace y sobre todo cómo se organizó aquel primer envío de productos?

Uff, con mucho esfuerzo y trabajo. La verdad es que la idea me surgió un poco por casualidad, yo estaba destinado en Herat y en mi tarea diaria me relacionaba con todos los envíos que salían y recibían en la base. Así que en las fechas cercanas a la navidad se me ocurrió que sería una idea estupenda poder celebrar una fiesta con los productos de la tierra, de Castilla y León con todos los castellanos y leoneses que estábamos destacados allí, muchos de los cuales ni siquiera nos conocíamos. Ese es el primer paso, luego viene el periodo de contactos. Yo tuve la suerte de que algún familiar mío aquí en España conocía a alguien de la Asociación de Artesanos, me puso en contacto y la verdad es que a partir de ahí todo fue sobre ruedas. A ellos les gustó mucho la idea desde el principio, se organizó y a las pocas se-

manas los podíamos disfrutar allí, en Herat.

Supongo que no será tan fácil como usted lo cuenta, ¿no? Después de todo se trata de enviar productos alimentarios, a través del ejército, a una zona alejada y complicada del planeta...

Parece más difícil de lo que realmente luego es, siempre y cuando se conozcan los cauces y las vías adecuadas para poderlo llevar a cabo. Yo por mis funciones allí, esos cauces los conocía, sabía cómo había que preparar el envío, sabía dónde había que entregarlo, quién lo tenía que gestionar, dónde se iba a recibir y cómo recepcionarlo luego aquí, así que ese paso como digo, no fue difícil. Nosotros, aquí, de manera individual ya recibimos de vez en cuando regalos de nuestras familias, también comida así que ya se hacía algo similar a muy distinta escala. Si es verdad que el envío se demoró unas semanas porque este tipo de paquetes deben esperar a que en

los convoys que se envían periódicamente desde España a Herat, haya hueco, que no siempre es posible. Y este tuvo que esperar como digo unos días a que quedara algún sitio libre, ten en cuenta que la prioridad la tienen siempre los productos militares que han de enviarse.

Vale, ya los tenemos en Herat ¿y a partir de ahí qué pasó?

Lo mejor. Lo cierto es que yo mismo fui el primer sorprendido por la cantidad de productos que nos habían enviado desde la Asociación de Artesanos. Y había un poco de todo. Así que el siguiente paso fue cursar las invitaciones. A través de nuestro correo interno envié una invitación para organizar una fiesta de Castilla y León a los paisanos que yo tenía controlados y estos debieron de encargarse de invitar y trasladar el recado a otros compañeros castellanos y leoneses, el caso es que al final nos juntamos unos cuarenta o cincuenta, con anécdotas muy curiosas, siempre hay alguien que conoces, con el que tratas y que allí te enterabas de que era de León o de Zamora... Además de oficiales por supuesto, e incluso se nos unió el Coronel Ortega jefe del destacamento de la FSB de Herat, también el segundo jefe Teniente coronel Roig, que es de León, y los jefes de los destacamentos Mizar, el Teniente Coronel Álvaro y el Teniente Coronel Vela.

Aunque eso sí, para celebrar el acto como se merecía había acondicionado una tienda con banderas y enseñas de Castilla y León, darle cierta ambientación que siempre ayuda.

Y supongo que a tantos kilómetros de casa el chorizo, el jamón, el queso... sabe incluso mejor...

No lo dudes. Pasamos un rato estupendo, no pudimos hacerlo esos días en las fechas navideñas porque el envío no pudo llegara tiempo, pero casi incluso se agradece porque en fiestas ya nos organizan cenas especiales los días festivos y



gracias al retraso tienes buenas viandas dos veces. Incluso, como nos había llegado más cantidad de la que necesitábamos tuvimos incluso para dos celebraciones.

¿Se hacía algo similar desde otras comunidades autónomas u organizaciones similares?

Mira es curioso. Que yo sepa no, al menos de forma organizada no me consta, bueno eso hasta que lo organizamos desde Castilla y León y con los Artesanos, porque a partir de ese momento el resto de compañeros debieron de empezar a mover hilos y también se han ido recibiendo productos de

diferentes partes de España. Incluso se ha creado una especie de pique, amable eso sí, para ver quién recibe mejores productos. Desde la Rioja, desde Extremadura,... todos han empezado a enviar distintos productos.

Cuéntenos algo del envío de este año, porque se ha organizado de nuevo, ¿verdad?

Si así es. Yo ya terminé mi misión en Afganistán pero me apetecía que nuestros paisanos allí siguieran sintiendo un apoyo y el recuerdo desde su tierra. Nada más llegar de la misión pude entrevistarme con el presidente Herrera y le comenté mi deseo de que

Castilla y León continuase estando con sus paisanos desplazados en Herat, a lo que el presidente correspondió con una afirmación rotunda, así que este año ya se envían, por segundo año, productos artesanos. Productos que si no hay problemas de última hora podrán tenerlos para año nuevo esperamos. Desde luego, por mi parte y por supuesto también por la de los compañeros soldados que estuvimos el reemplazo anterior y los que se encuentran en Herat actualmente, tenemos que agradecer las facilidades y la atención que desde la Asociación de Artesanos nos han venido brindando en ambas ocasiones.





De 2009 a 2010, de la creación a la consolidación

Abrimos este apartado en la revista que semana a semana tratará de acercar las opiniones, las reflexiones, las sugerencias, en algún caso también los consejos de algunos de los más reputados expertos en distintas materias relacionadas con la empresa de Castilla y León.

Aspectos relacionados con la economía, la administración, el marketing, la comunicación o la publicidad, las ventas o la exportación tendrán cabida mensualmente en estas páginas.

Cuando el pasado 31 de diciembre el reloj marcó las 12 de la noche acababa para muchos un año difícil y empezaba otro lleno de planes y propósitos. Para la Asociación de Artesanos Alimentarios el objetivo es claro, dar a conocer la marca y potenciar su consumo.

Objetivo idéntico al de 2009, año en el que la actividad ha desbordado por momentos al personal de la Asociación que agrupa a 125 empresarios castellano y leoneses del sector de la alimentación. Sin embargo algunas cosas han cambiado para ellos.

Cuando en el mes de febrero la Junta de Castilla

y León, representada por su Consejera de Agricultura y Ganadería, presentó la marca alimentaria regional, Tierra de Sabor, ya imaginaba el impulso que el corazón amarillo daría a la industria de la comunidad. Algunas voces se han alzado en contra, quizá en desacuerdo por la campaña de promoción, o por el coste que ha supuesto a las arcas de la tierra, pero lo que es innegable es que necesitábamos posicionar nuestros productos de forma creativa, unitaria y eficaz, y esto, al margen de artificios, se está consiguiendo. En cualquier caso quien diga que la marca le ha perjudicado debería hacer una ra-

diografía a su negocio, quizá algo en el interior no funciona.

Para los artesanos de la comunidad Tierra de Sabor ha supuesto un impulso fácil de cuantificar, las ventas han incrementado y los números están ahí. Pero no ha sido la única buena noticia para ellos en 2009. También en la primera mitad del año se creaba el Registro de Artesanos de la comunidad, en el que deben estar inscritos todos los que acrediten serlo para poder utilizar el marchio de artesano. Es decir, que dibujar una abuelita y un horno de leña en una caja de galletas ya no va a ser suficiente para llamarse artesano, sino que el artesano tiene que explicar al organismo de vigilancia competente cómo y dónde fabrica, lo que es una garantía más para los consumidores. Al pan, pan...

Con Tierra de Sabor y el Registro de Artesanos Alimentarios en marcha y cerca de cumplir el primer año de vida, la Asociación de Artesanos Alimentarios emprende de nuevo un camino que le llevará a importantísimos escenarios feriales, como la bianual Alimentaria Barcelona -este año toca-, el Salón Gourmet de Madrid, las actividades relacionadas con el Año Santo Xacobeo -

que también toca en 2010- y el Camino de Santiago castellano y leonés, pero también seguirá en el trabajo diario y silencioso de asesorar y ayudar a sus asociados con los trámites y gestiones que toquen.

Como objetivos colaterales, reforzar la presencia en los medios de comunicación, su imagen pública y la percepción que de los productos artesanos tiene la sociedad. Todo ello para que estos quesos, postres, dulces, embutidos, conservas, mieles y bebidas hechos 'como antaño' lleguen a las mesas y a las casas, de Castilla y León y de fuera.

Todo ello para que lo creado en los últimos 12 meses se consolide en los otros 12 que nos quedan por delante.

Nos gustaría adaptarnos a las necesidades que los asociados nos planteen. Para sugerir o solicitar algún tema que tratar en la sección por favor, remítanoslo a:

concomunicación.mc@artesanoscyl.es



podíamos desearte muchas cosas
para este 2010,
pero hemos elegido sólo una:

felicidad

de todo corazón



Peñín: artesano del mes y 'Protagonista' del año

Una vez, allá por los años 80, se le ocurrió hacer una tableta de chocolate y envolverla en celofán transparente. A su creación le puso el nombre de su hija y hoy las Angélica's son su producto estrella y se venden en toda España. Y es que la vida profesional de Jacinto Peñín ha estado ligada siempre a la innovación, y con una de sus últimas creaciones, un bombón a la crema de queso de Valdeón, ha ganado este año que acaba el premio al producto innovador en la Feria de Productos de León. Un premio al que sumará el que le acaba de ser concedido por toda su trayectoria profesional y por su manera de entender el mundo de la empresa, el premio Protagonistas León 2009 a la labor empresarial.

Usted tuvo suerte, dio por casualidad con un oficio que le llenaba y que mantiene después de 40 años.

Es verdad, yo me inicié en 1970 casualmente, yo estudiaba bachillerato y por diversos motivos dejé de estudiar y me puse a trabajar. Siempre me gustaron los trabajos manuales y creativos. Empecé en una pastelería de La Bañeza y llevo 40 años en la profesión. Mis padres eran labradores y nada tenían que ver con esta historia. Di con un oficio que me permitía desarrollar la creatividad y me enganché. Estuve tres años en La Bañeza y me salió un trabajo en París y me marché.

París en los 70 se veía muy diferente a la España de provincias que usted conocía...

Imagínate, en 1973, en plena dictadura en España, cómo era Fran-

cia de diferente. Estuve 11 años y me fui pensando siempre en regresar a mi pueblo y establecerme por mi cuenta. En París hice de todo, pastelería, restauración, heladerías, chocolaterías, porque como fui a aprender me interesaba mucho ver diferentes empresas. Aquello es verdad que era otro mundo.

¿Ha vuelto a París después de aquella etapa?

Sí, pero no con la frecuencia que me gustaría, porque con estos dos oficios que tenemos, el de pastelero y el de autónomo, que es... bueno, sin horario... en fin... si he vuelto un par de veces con mi hija y tengo previsto para primeros de mayo volver, porque me encanta la fiesta del 1 de mayo en París, en la que la tradición hace que todo el mundo se regale flores deseando felici-

dad... las tradiciones son importantes, y en España hubo unos años en los que estuvieron totalmente perdidas. Un pueblo sin historia no es nada, estamos perdiendo el contacto de la gente en la calle... nosotros hemos hecho un grupo de conversación y reunión, El Filandón, como los filandones de antes, cenamos, bebemos, y cada mes uno de los componentes propone un tema y lo debatimos. Estamos perdiendo lo esencial y no puede ser.

Tras 11 años de trabajo y estudio se traería el cuaderno lleno de recetas.

Pues no, no me traje mucho, intenté hacer cosas de aquí allá y no funcionaron y al revés igual, pero de lo que sí aprendí fue del sistema productivo, que nada tiene que ver con lo que se hace en España. Hay otra mentalidad, mira,

yo soy un obrero, soy el primero en llegar y el último en irme, independientemente de que además me ocupe de la gestión de la empresa y de que me tenga que partir en 25 para estar en todo. Y la mayor diferencia está en la formación, yo estudié Formación profesional en Francia, tres años de septiembre a junio, completa, estudiamos tecnología de los alimentos, contabilidad, pastelería, matemáticas, y nos grababan la idea de que la empresa tiene que ir bien aunque la empresa no sea mía. Yo he tenido aquí alumnos de módulos que no saben cuántos gramos tiene un kilo, o que no saben multiplicar, esa es la principal diferencia con Francia, la formación. Tenemos un grave problema de formación en España.

¿Las ganas de crear le acercaron a la artesanía?

Yo soy artesano, vengo de la artesanía, nunca he trabajado en el sector industrial, una vez me equivoqué en París y empecé a trabajar en la pastelería de un centro comercial y estuve por la mañana, por la tarde ya no fui. Mi vida es innovar, crear, yo hago y luego doy a probar, tengo en cuenta esas opiniones pero doy a probar cuando tengo las cosas muy claras, ahora quito, pongo, pruebo con esto o con lo otro...A veces la gente es muy conformista, "que inventen otros", decía Unamuno. Pues yo no, hay que inventar.

¿Se siente protegido por el nuevo Registro de artesanos de la región?

Respecto al registro de artesanos tengo mis dudas. Yo quiero ser artesano y lo soy y como lo soy quiero estar en un ente que certifica que lo soy. Pero también veo a diario en prensa en furgonetas, que todo es artesano sin serlo que no se hasta que punto tiene algún valor. Yo soy porque quiero, porque con sello o sin el todo el mundo va a ver que mis

productos son artesanos y que tiene calidad. ¿El sello? Me da un aval del organismo, pero no se si en el mercado la gente compra más por ser artesano, creo que no, que la gente además lee muy poco la composición de los alimentos, la información de nuestros estuches. Negativamente desde luego que no, pero tampoco creo que nos repercuta positivamente.



“Creo que no se puede mantener una asociación con 100 euros al año, las cosas cuestan dinero”

Las Angélica's es el único producto que vende a todos los centros de El Club del Gourmet de toda España, desde Canarias hasta Galicia, es decir, que gusta a todo el mundo. ¿Es su producto estrella?

Sin duda, es el que ha hecho que yo esté donde estoy. En 1985 se me ocurrió hacer una tableta de chocolate muy especial que al principio no sabíamos ni como llamarla y a la que finalmente le puse el nombre de mi hija con el genitivo sajón, un nombre que tuve que cambiar el año pasado porque Angélica está registrado y por parecido tuve que cambiarlo por Las Delicias de Angélica en francés. Y luego envolver en el año 85 una tableta de chocolate en celofán transparente no lo hacía nadie, me decían que estaba loco.

¿La inspiradora de la creación trabaja con usted?

En verano, en vacaciones de verano sí que me ayuda en el obrador, pero ella ha terminado su carrera, ahora hace un master y no se si afortunadamente o desafortunadamente no trabaja aquí. Es pronto para saber si seguirá con el negocio o no, aunque de momento me parece bien que estudie, que tenga su carrera, porque es importantísimo. Yo se de la importancia de la formación desde aquella época de París, en la que terminé el BUP después de hacer formación profesional levantándome a las cuatro y media de la madrugada para ir a trabajar y por las tardes a estudiar...a mi nadie me ha regalado nada, pero a pesar de todo creo que soy afortunado, también me lo he buscado porque en aquellos años marcharte a 1.400 km de distancia sin familia y sin nadie era echarle valor.

PASTELERÍA PEÑÍN
Calle del Reloj nº 7
24750, La Bañeza
LEÓN
Telf: 987 632 400



tierra de sabor

CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA