



asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León

la voz artesana

Boletín informativo de los artesanos agroalimentarios de Castilla y León

NUMERO 29, SEPTIEMBRE DE 2010

Salamanca, corona las ferias Tierra de Sabor



4 Actualidad Tierra de Sabor

10 Los Cincho ya están aquí

18 Artesano del mes: Vela, dulces desde Iscar

DESARROLLO RURAL

Los municipios piden a las CCAA partidas presupuestarias para desarrollo rural sostenible

Los pequeños municipios españoles han exigido a las comunidades autónomas que recojan en sus presupuestos para 2011 partidas presupuestarias equivalentes a la inversión asignada por el Estado en sus territorios, para la ejecución del Programa de Desarrollo Rural Sostenible.

Esta es una de las principales conclusiones con las que se ha cerrado el I Congreso de Pequeños Municipios, celebrado el viernes 10 y sábado 11 de septiembre en Toledo,



Asistentes al congreso de Toledo, durante las ponencias. Imagen: EFE

con la asistencia de unos quinientos alcaldes.

Los representantes de los municipios de menor tamaño han mostrado su "apuesta decidida" por la correcta aplicación de la Ley para el Desarrollo Sostenible del Medio Rural como instrumento principal para elevar la eficiencia de las acciones públicas que se llevan a cabo en sus territorios.

En lo que respecta al papel de las diputaciones provinciales, cabildos y consejos insulares, el Congreso de Toledo ha puesto de manifiesto que la provincia, como nivel intermedio entre la Administración del Estado y las comunidades autónomas, es considerada como "la verdadera garante del principio de subsidiariedad" y que, por tanto, se trata de una institución local, "no un instru-

mento de la Comunidad Autónoma".

Otra de las preocupaciones de los alcaldes de municipios pequeños es la de garantizar políticas sociales y de empleo en sus territorios, por ello apuestan por las mancomunidades, argumentando que la diversidad y singularidad de cada territorio debe facilitar la constitución de esta figura asociativa, con el fin de posibilitar mayores y mejores prestaciones de servicios a los ciudadanos, con la mayor calidad y rentabilidad posible.

En materia de igualdad, las conclusiones de Toledo recogen el objetivo de suprimir las barreras socioculturales que impiden la participación equilibrada de hombres y mujeres en la vida política, económica y social de los pequeños municipios.

Bruselas destinará 16,5 millones de euros a cofinanciar el sector apícola español

España recibirá de la Unión Europea 16,5 millones de euros repartidos en anualidades de 5,5 millones para cofinanciar su sector apícola durante el periodo 2011-2013, según ha anunciado el Ejecutivo comunitario. España cuenta con el 17% del total de colmenas de la UE.



La Comisión Europea ha aprobado este martes los programas nacionales de mejora y comercialización de productos apícolas en los 27 Estados miembros, que contarán con una financiación de 32 millones de euros, un 25% más que en el periodo 2008-2010.

Bruselas respalda los programas nacionales para compensar parcialmente la pérdida de abejas derivada de los altos niveles de mortalidad registrados desde hace años que coloca a los apicultores en una situación económica complicada y supone una amenaza para la biodiversidad.

Por eso, la Comisión ha decidido incrementar hasta 32 millones de euros el presupuesto anual global destinado a cofinanciar los programas nacionales frente a los 26 mi-

llones del anterior periodo.

Los 27 Estados miembros han presentado a la Comisión sus programas nacionales con medidas como la lucha contra la varroasis, la racionalización de la trashumancia, apoyo a los laboratorios de análisis, repoblación de la cabaña apícola, programas de investigación aplicada y medidas de asistencia técnica. Todos los programas presentados cumplen los requisitos para ser cofinanciados.

El Reglamento único de la organización común de mercados prevé ayudas para el sector de la apicultura y los países pueden presentar cada tres años un programa nacional de mejora de las condiciones de producción y comercialización con un estudio sobre la estructura del sector.

DESARROLLO RURAL

Las Comunidades Autónomas recibirán 21,8 millones de euros para diversos programas agrícolas y ganaderos

El Consejo de Ministros ha adoptado el Acuerdo por el que se formalizan los criterios de distribución y los compromisos financieros resultantes de las Conferencias Sectoriales de Agricultura y Desarrollo Rural de 11 de mayo y de 7 de julio 2010, por un total de 21.874.448 euros.

Mediante este Acuerdo se ha aprobado la territorialización de 14.818.427 euros para los programas agrícolas y ganaderos, 2.827.653 euros para las líneas de Desarrollo Sostenible del Medio Rural y 923.271 euros para el fomento de la industrialización agroalimentaria. También se ha formalizado la asignación, aprobada en la Sectorial del pasado 11 de mayo, de 3.305.097 euros para la prevención de plagas.

Dentro del capítulo de programas ganaderos se han repartido un total de 14.818.427 euros. De esta cantidad, un total de 8.000.000 euros han sido destinados para el Plan de ordenación del sector cárnico y Plan integral para los sectores ovino y caprino y para el reparto de fondos para atender a las líneas de subvención destinadas a las Agrupaciones de productores de ovino y caprino en el ejercicio 2010.

Por otra parte, y para las ayudas a la producción de productos agroalimentarios de calidad de origen animal, se ha aprobado la distribución de 1.422.342 euros para actuaciones relacionadas con la asistencia técnica, para el estudio de mercados, la implantación de los programas, la formación del personal y los costes de certificación de los programas implantados.

Los beneficiarios de estas subvenciones deberán aplicar un programa de producción de calidad que englobará una serie de requisitos relativos al sistema de producción, procesado y trazabilidad a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización; así como un reglamento de control, con las medidas adoptadas para el cumplimiento del programa



de producción de productos de origen animal sin transformar (carne o leche de cualquier especie, miel, huevos y caracoles de tierra).

Dicho reparto se ha realizado en base a lo que proporcionalmente ejecutaron las Comunidades Autónomas en 2008 y 2009 con los fondos del MARM, teniendo en cuenta los remanentes existentes.

En cuanto a la calidad de las variedades vegetales y certificación de los materiales de reproducción se han distribuido 196.434 euros. Las CCAA participan en programas de ensayos de variedades vegetales de aquellas variedades presentadas a registro, estos ensayos son necesarios para la comercialización, para constituir la necesaria referencia técnica de aplicación al material vegetal, para conocer la calidad del material vegetal comercializado en España y para realizar un seguimiento del mismo apoyando la transparencia al mercado.

En cuanto a las actuaciones orientadas a la mejora de la calidad y trazabilidad de los sectores ganaderos, se ha asignado un total de 72.000 euros, que se han destinado a las ayudas "de mínimos" para la implantación de sistemas de autocontrol en mercados de ganado. Con este reparto se ha territorializado el 100% de la cuantía asignada en 2010, teniendo en cuenta los remanentes comunicados por las CCAA.

Esta línea está destinada a apoyar a quienes aplican sistemas de autocontrol en los mercados de ganado, entendidos como la implantación y desarrollo de un protocolo de ac-

tuaciones que permiten un control más detallado de las distintas etapas, logrando un mejor aprovechamiento de sus recursos, dando una respuesta más rápida y eficaz a la consecución de los objetivos de sanidad, bienestar, identificación y trazabilidad del ganado.

En el capítulo de Desarrollo Rural se ha aprobado el reparto de 2.827.653 euros para proyectos piloto asociados a la Red Rural Nacional.

Estos proyectos ponen de manifiesto su carácter piloto e innovador en su singularidad, en la aparición de nuevos productos o servicios que incorporan rasgos específicos locales, en el establecimiento de nuevos métodos que permitan combinar entre sí los recursos del territorio y en la combinación y enlace de sectores de la economía tradicionalmente apartados.

Estas subvenciones proceden de un programa comunitario de ayudas para la distribución de frutas y hortalizas transformadas y productos del plátano a los niños en los centros escolares, en el marco del plan de consumo de fruta en las escuelas.

También se ha aprobado una partida presupuestaria, acordada en la Conferencia Sectorial del pasado mes de mayo, para la prevención de plagas, por un importe de 3.305.097 euros, con el objetivo de impedir la entrada de plagas de cuarentena, verificar su procedencia y determinar su importancia, así como para laboratorios colaboradores con los programas nacionales de prospecciones fitosanitarias, cuarentena y de erradicación.

TIERRA DE SABOR

Hortalizas de Castilla y León se venderán en 1.000 tiendas de toda España

Valladolid, 14 sep (EFE).- Las hortalizas de Castilla y León se venderán, a través de doce cadenas de distribución españolas, en 1.084 tiendas de grandes superficies de toda España bajo la marca "Tierra de Sabor".

Así lo ha expresado la consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Silvia Clemente, que hoy ha firmado un acuerdo de colaboración con las cadenas de distribución para promocionar las hortalizas de Castilla y León en todo el territorio nacional.

El objetivo de este acuerdo es vender las hortalizas de Castilla y León claramente diferenciadas bajo la marca "Tierra de Sabor" en la que participarán patatas y hortalizas de quince industrias hortícolas de la Comunidad.

Los productos que se beneficiarán de la promoción serán zanahorias, puerros, cebollas, repollos, ajos, patatas y productos de cuarta y quinta gama, platos preparados y envasados tras ser sometidos a procesos higienizantes.

Entre las doce cadenas de distribución en las que estarán presentes las hortalizas castellanoleonesas se encuentran el Corte Inglés, Hipercor, Carrefour, Eroski, Alcampo, Sabeo o supermercados El Árbol.

Otro de los objetivos de la campaña de promoción, que finalizará el próximo 30 de noviembre, es conseguir unos precios adecuados a los gastos

de producción que beneficiarán "a más de 6.000 agricultores de la Comunidad a medio y largo plazo", ha indicado Clemente.

Cada cadena distribuidora realizará la promoción de las hortalizas castellanoleonesas de acuerdo con su estrategia comercial en cuanto a folletos o espacios comerciales ha señalado la consejera.

Asimismo, la campaña contará con una campaña publicitaria en medios de comunicación a través de cuñas en radio y anuncios en prensa escrita y televisión.

La base del acuerdo es el plan implantado en 2009 para la promoción de la patata de la Comunidad, ha asegurado Clemente, quien ha explicado que han decidido ampliar la campaña al resto de hortalizas porque Castilla y León es "productor de primer nivel" de estos alimentos.

Clemente ha explicado que otro de los objetivos de este acuerdo es presentar a los agricultores una alternativa de producción a cultivos que han sufrido limitaciones por parte de la Unión Europea como ha sido la remolacha.

El cultivo de hortalizas, cultivo de regadío, genera tres veces más empleo que el que surge con los cultivos de secano, ha explicado Clemente, que ha explicado que los cultivos hortícolas son muy demandados y servirán de alternativa para el desarrollo del ámbito rural.

El VI Concurso Nacional de Pinchos tendrá un premio de Tierra de Sabor



Del 8 al 10 de noviembre se celebrará en una carpa en la Acera de Recoletos de la capital vallisoletana el VI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. Serán 60 cocineros los que representen a las diferentes comunidades autónomas en un certamen que cada año consolida su prestigio nacional. Este año se ha establecido como novedad un premio extraordinario denominado Tierra de Sabor, dotado con 4.000 euros para premiar la mejor tapa que contenga más del 50% de productos autóctonos de Castilla y León.

Dentro del marco del certamen nacional de pinchos, se celebrará la tercera edición de la Asamblea de la Tapa, en la que participarán acreditados expertos y se emitirá el habitual manifiesto anual con las conclusiones que se obtengan en torno a esta modalidad gastronómica típicamente española, según informa a través de una nota Gastronomicom, empresa organizadora del evento.

El jurado lo integrarán siete miembros, cuatro de ellos serán cocineros profesionales que estarán presentes en todas las sesiones y los tres restantes procederán del periodismo o serán personajes populares relacionados de alguna forma con la gastronomía. El 10 de octubre tendrá lugar la presentación oficial del único certamen de pinchos que tiene carácter nacional y se dará a conocer el nombre del presidente del jurado, un cocinero español de reconocido prestigio.



TIERRA DE SABOR

Tierra de Sabor desfila ante la Cibeles Madrid Fashion Week

Los asistentes a la presentación de la próxima edición de la Cibeles Madrid Fashion Week, la cita nacional con el mundo de la moda, degustaron una selección de productos amparados bajo la marca Tierra de Sabor, la enseña creada por la Junta de Castilla y León para la producción agroalimentaria de calidad de la región.

Con esta degustación, a la que asistió medio centenar de diseñadores que mostrarán entre el 17 y 22 de septiembre en la pasarela sus propuestas para la temporada primavera-verano 2011, se pretende continuar incrementando las ventas de los productos adheridos y que aumente el conocimiento de la marca, un marchamo que en un año, según un estudio de la consultora Nielsen, "es conocida por el 60 por ciento de los consumidores españoles".

La marca de garantía creada por la Consejería de Agricultura y Ganadería, dentro del I Plan de Promoción y Comercialización de la Industria Agroalimentaria 2008-2011 para los productos agroalimentarios de calidad, fue la protagonista del cóctel ofrecido a los asistentes, entre los que destacaron diseñadores como Jesús del Pozo, Agatha Ruiz de la Prada, Alma Aguilar, Juana Martín, Vittorio & Luchino o Modesto Lomba, y que pudieron conocer algo más de la agroalimentación de la región.

Entre los productos que se encontraban en el salón destacan el jamón, cortado por dos excelentes cortadores, entre ellos el reconocido Floren-



cio Sanchidrián; la cecina, el queso de Valdeón; el queso castellano de oveja; el queso de Burgos; los pimientos asados de El Bierzo; la morcilla de Burgos; las endibias y puerros de carracillo y los tomates de Torde-sillas.

Esta no es la primera vez en la que la marca de calidad está en acontecimientos relevantes, ya que los asistentes a los Premios Internacionales Gabarrón 2009 y los miembros de la Mesa del Comité de las Regiones de la Unión Europea, celebrada en el Centro Cultural Miguel Delibes de Valladolid el pasado 12 de marzo, degustaron también productos de calidad de Castilla y León.

Se trata de una de las acciones de promoción puestas en marcha por la Consejería de Agricultura y Ganadería, dentro del Plan de Promoción y Comercialización de la Industria Agroalimentaria de este año, con la que se pretende aumentar las ventas de los

productos adheridos bajo la enseña de calidad e incrementar el grado de conocimiento de la marca.

Una enseña que, según la Junta, es conocida en un año por el 60 por ciento de los consumidores a nivel nacional, lo que la equipara a sellos de otras comunidades autónomas con más de 15 años de andadura, según un estudio de la consultora Nielsen. Un grado de conocimiento que se eleva al 98 por ciento en el caso de los consumidores de Castilla y León. Además, según este mismo estudio, el cliente que adquiere productos de esta marca suele repetir y se inclina a adquirir referencias de otras categorías que estén amparadas por el mismo sello de calidad.

Una marca que además de crecer en conocimiento también ha aumentado en integrantes. Hasta la fecha, ya han solicitado su adhesión un total de 616 empresas para promocionar 3.695 productos.

cuenta lo que pasa

La Voz Artesana es tu revista, está a tu disposición es tu medio para dar a conocer tu trabajo, tus éxitos, tus noticias o tu actualidad. Contamos contigo.

Haznos llegar tus noticias en el correo: comunicacion.mc@artesanoscyl.es



Artesanos, de fiesta en Fuensaldaña

La Asociación de Artesanos quiso estar presente en las actividades del programa de fiestas de San Cipriano de Fuensaldaña, y lo hizo cediendo productos para el aperitivo que se sirvió en la Marquesina el pasado 16 de septiembre. Embutidos y quesos artesanos que se degustaron tras la misa en honor al patrón del pueblo en el que Artesanos tiene su sede.

A los actos de la fiesta grande de Fuensaldaña acudió el presidente de la Diputación de Valladolid, Ramiro Ruiz Medraño, a quien recibió el alcalde de la localidad, Alberto



Perandones Ferreiro, quienes degustaron y destacaron la calidad de los productos que elaboran los artesanos. Por parte de la Asociación asistió su gerente, Gerardo Merino. Además de la participación en este

aperitivo los productos artesanos también han sido protagonistas de otros eventos, ya que el Ayuntamiento decidió que fuera una selección de estos el premio para los y ganadores en la IV edición del

concurso de Pinchos y para las peñas. Así 7 cestas y 20 lotes fueron adquiridos por el consistorio para repartir entre estos una vez finalizaron las actividades del programa de fiestas.

PALENCIA

Las degustaciones de productos volverán ser protagonistas de Naturpal

La Plaza Mayor de Palencia acogerá de nuevo el primer fin de semana de octubre (los días 1, 2 y 3) una edición más de la muestra gastronómica Naturpal, que anualmente organiza el Ayuntamiento para promocionar los productos autóctonos de la provincia de Palencia. Para ello, más de una veinti-

ena de empresas repartidas por toda la geografía palentina colocarán sus expositores en la gran carpa que se instalará en el centro de la Plaza Mayor.

Como en años anteriores, las degustaciones de productos artesanales volverán a gozar del mayor protagonismo de la muestra, para

lo que se contará con productores de diferentes ramos, como el vitivinícola o el de los pescados.

Asimismo, todas las empresas ofrecen a los visitantes la posibilidad de probar de forma gratuita los productos que también pueden ser adquiridos en los puestos de la carpa.

El Corte Inglés promocionó los alimentos artesanos de Salamanca en sus centros de toda España



Los productos artesanos elaborados en la provincia de Salamanca han sido unos de los protagonistas de la Feria Alimentos de Salamanca que se celebró en el mes de septiembre en casi 70 centros de El Corte Inglés en toda España.

La Feria, organizada como celebración del primer aniversario de la apertura del centro de la capital charra ha permitido que la riqueza gastronómica de la provincia salmantina y la gran calidad de sus productos artesanos llegara a todos los rincones del país.

La Feria albergó vinos, lácteos, carnes, embutidos, legumbres, repostería y panadería, amparados bajo las figuras de calidad D. O. Arribes del Duero; M. G. Queso Arribes de Salamanca; I. G. P. Carne Morucha de Salamanca, M. G. Farinato de Ciudad Rodrigo; M. G. Ibéricos de Salamanca; D. O. Jamón de Guijuelo; I. G. P. Lenteja de la Armuña; M. G. Garbanzo Pedrosillano; M. G.

Hornazo de Salamanca; así como las específicas Alimentos Artesanales de Castilla y León; Agricultura Ecológica y Tierra de Sabor.

Esta iniciativa resume el espíritu de la Organización territorial de El Corte Inglés en Castilla y León, plenamente integrada en el tejido empresarial de la Comunidad, y que trata de servir de escaparate de los singulares y reconocidos alimentos que producen las diferentes provincias castellano y leonesas.

En esta ocasión El Corte Inglés consolida su apuesta por los productos de Salamanca donde realiza una compra anual a proveedores de la provincia que supera los 70 millones de euros. En próximas fechas están previstas igualmente el desarrollo de una acción promocional de "Tierra de sabor" que se desarrollará en todos los Supermercados El Corte Inglés y Centros Hipercor del grupo

Carrefour promocionará los productos Tierra de Sabor en sus centros de Castilla y León, Galicia, País Vasco, Cantabria y Asturias

Durante casi todo el mes de octubre los centros de Carrefour de la región, Galicia y la cornisa cantábrica acogerán la feria Tierra de Sabor en la que habrá un buen número de referencias de alimentos artesanos. Esta feria, que se inaugurará el 6 de octubre y estará instalada hasta el 26, llevará a 48 centros en total una selección de productos elaborados por artesanos de la región.

Los productos elegidos para esta acción promocional estarán expuestos en un espacio idéntico en todos los centros, tras haber sido diseñado en el de Parquesol en Valladolid.



facebook

Email

únete!

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

El MARM concede subvenciones destinadas a la Innovación Tecnológica en el medio rural para el ejercicio 2010

El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino ha publicado el pasado 23 de septiembre en el Boletín Oficial del Estado una resolución por la que se conceden más de 13 millones de euros para subvenciones destinadas a proyectos piloto, en el marco de la Red Rural Nacional.



de nuevos productos y servicios que incorporan rasgos específicos locales, en el establecimiento de nuevos métodos que permiten combinar entre sí los recursos del territorio y en la combinación y enlace de sectores de la economía tradicionalmente apartados. Además, el carácter innovador está presente en el contenido técnico del proyecto y en la forma de organización y participación de los actores locales en el proceso de toma de decisiones y de aplicación del proyecto.

Los beneficiarios de estas subvenciones son entidades sin ánimo de lucro o que, aunque desarrollen actividades de carácter comercial, invierten todos los beneficios resultantes de las mismas en el cumplimiento de sus fines institucionales no comerciales y que recogen entre sus fines estatutarios, al menos uno de los siguientes fines: la promoción de iniciativas para contribuir al desarrollo sostenible del medio rural, la conservación del medio, la innovación del medio rural, la organización de la producción para contribuir a la mejora de la calidad de vida.

El presupuesto se ha distribuido en cuatro anualidades; siendo de 4.950.000 euros para 2010; de 3.300.000 euros para 2011, de 2.850.000 euros para 2012 y 2.006.310 euros para la anualidad 2013.

En cuanto a los proyectos piloto aprobados, éstos abarcan temáticas muy diversas: asesoramiento a empresas e industrias del medio rural, valoración del patrimonio rural, promoción de los aprovechamientos y actividades tradicionales, desarrollo forestal sostenible, asesoramiento a

la mujer rural y apoyo a las personas con discapacidad, entre otros. Los proyectos piloto son aquellos que se desarrollan en el medio rural, configurados con la participación de la población y del sector del que se trate, y cuando su enfoque es integral, con vocación nacional y global contemplando el conjunto de los sectores económicos, ambientales y sociales de su ámbito territorial.

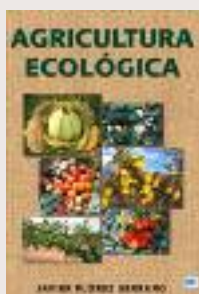
Estos proyectos ponen de manifiesto su carácter piloto e innovador en su singularidad, en la aparición

LECTURAS DEL MES



FINANZAS AL DESNUDO: LECIONES PARA EMPRESARIOS Y PROFESIONALES NO FINANCIEROS

Autor/es:
C. BUXADÉ CARBÓ
Características: 239 págs. Ilust. color.
Editor: Editorial Euroganadería / Ediciones Mundi-Prensa
Idioma: Español
ISBN: 978-84-8476-376-5
Precio (con IVA): 44 Euros



AGRICULTURA ECOLÓGICA. MANUAL Y GUÍA DIDÁCTICA

Autor/es:
J. FLÓREZ SERRANO
Características: 400 págs. Ilust. color.
21 x 29,5 cm
Editor: Ediciones Mundi-prensa
Idioma: Español
ISBN: 978-84-8476-314-7
Precio (con IVA): 39 Euros



EL CONTROL FUTURO DE LOS ALIMENTOS

Autor/es:
G. TANSEY y T. RAJOTTE (Edit.)
Características: 312 págs. Cuadros.
Editor: Centro Int. de Investigaciones para el Desarrollo / Ediciones Mundi-Prensa
Idioma: Español
ISBN: 978-84-8476-350-5
Precio (con IVA): 30 Euros

Los responsables de Compras y de Marketing de El Corte Inglés muestran la disposición del grupo de seguir contando con los alimentos artesanos de la región en su visita a la sede de Fuensaldaña



De izquierda a derecha: José Antonio Lobato, Telesforo San José, Luciano Martín, Damián Morro, Fernando Calbet y Gerardo Merino

Con el objetivo de conocer mejor el trabajo de los artesanos de la región los responsables de compras y marketing del grupo El Corte Inglés visitaron en septiembre la sede de la Asociación en Fuensaldaña, donde fueron recibidos por el presidente Telesforo San José y el gerente Gerardo Merino.

El director de Compras del Club del Gourmet, Luciano Martín, el director de Compras de Alimentación, Damián Morro, y el director de Marketing de Alimentación del grupo, Fernando Calbet, acompañados por Director de Comunicación regional, José Antonio Lobato, pudieron ver el escaparate de productos instalado en la planta baja de la sede de Fuensaldaña, y mostraron la disposición por parte del grupo de seguir trabajando y contando con la artesanía alimentaria de Castilla y León. Además, no dejaron pasar la oportunidad para animar a todos los

productores a seguir con el trabajo, como manifestaron a los representantes de la Asociación.

Esta visita fue una primera toma de contacto con los responsables a nivel nacional, y en breve uno de ellos volverá a Valladolid para negociar referencias y precios, como explicó el gerente de la Asociación, Gerardo Merino.

Con este nuevo impulso, comprobamos como las relaciones de los productos artesanos con la gran distribución siguen por buen camino, y esto evidentemente supone un canal de salida muy importante para nuestros productos, máxime en un momento donde el comercio minorista desciende trimestre a trimestre su cuota de venta frente a los consumidores. Además pone de manifiesto la buena imagen, la confianza y el aprecio con que cuentan los productos Artesanos, en los lineales de los supermercados.

¿Quieres que tu queso gane el Cincho del 10º aniversario?



Diez años después de celebrarse la primera edición, en 2000, los premios Cincho son el concurso de quesos con mayor reconocimiento, además de ser el primer certamen de carácter internacional, desde que en la anterior edición, en 2008, los organizadores, la Junta de Castilla y León, decidiera abrir la participación a empresas de otros países.

La edición de 2010, la octava de estos premios, tendrá ganadores después de que los días 13 y 14 el jurado realice las catas que, en esta ocasión, se desarrollarán en día y medio, y no en tres y cuatro jornadas, como hasta ahora. Para ello y como novedad este año se ha duplicado el número de catadores para que el concurso pueda evolucionar hacia un modelo más internacional.

De igual forma los organizadores esperan poder aumentar el número de muestras presentadas, tal y como manifestaron desde la secretaría técnica del concurso, la Estación Tecnológica de la leche de Castilla y León, dependiente del Instituto Tecnológico Agrario.

Hasta el próximo día 1 de octubre se

podrán presentar las solicitudes y hasta el 8 a las 14 horas estará abierto el plazo de recepción de muestras para las categorías, que también se han modificado este año. Las casi 650 muestras recibidas en la anterior edición, la de 2008, doblaron en número a las que se presentaron al que está considerado el segundo concurso del sector en importancia después de los Cincho, los premios organizados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Desde la secretaría del concurso se anima a los artesanos del ramo a participar, más en esta etapa de dificultad para muchas empresas. Los envíos de muestras no suponen un desembolso económico para los queseros, y este concurso es uno de los más importantes escenarios en los que se puede lucir el producto. En definitiva, publicidad a cambio de unos quesos.

Para los artesanos que ya han ganado este premio en alguna de sus categorías -varios ya han conseguido algún premio Cincho, como Cañarejal, Quesería Artesanal de Mucientes o Ciembeda- el

beneficio fue importante. Carmen Prieto, de Campo Prieto, ganadores del premio al mejor queso artesano con su semicurado de leche cruda de oveja, lo reconocía el día en el que recibió este galardón: “Pensé, total, que vamos a perder, cuatro quesos, y la verdad es que nos ha tocado la lotería”.

Poner en un queso la etiqueta que lo acredita como ganador en los Cincho es un signo de distinción, como reconocen otros premiados, la señal de que ese queso ha sido catado y premiado por expertos en la materia que certifican su calidad, lo que ayuda a comercializar mejor el producto. Expertos de Consejos Reguladores y asociaciones, entre ellas la de Artesanos Alimentarios, elaboradores de quesos, restauradores y distribuidores procedentes de varios países, valorarán una vez más el aspecto físico, la firmeza, los retro gustos y por supuesto, el sabor, de todas las muestras presentadas a esta octava edición con la que los Cincho, los premios del queso por excelencia, celebran su diez años.

este concurso es uno de los más importantes escenarios en los que se puede lucir el producto



¿Cómo puedo participar en los Cincho?

Las muestras de queso presentadas al Concurso deberán ser quesos enteros y presentarse sin su etiquetado o marca comercial, de forma que la organización del concurso pueda asegurar el anonimato de dichas muestras, cuando se realice la evaluación visual de los quesos.

Por cada muestra se presentarán al menos 2 piezas de queso con un peso superior a los 700 g. (quesos sin corteza) y 1.500 g. (quesos con corteza). En el caso de que el formato de presentación comercial del queso no alcance los pesos indicados, se presentarán el número de piezas suficiente para superar los mínimos exigidos. Cuando el tamaño de queso entero elaborado supere los 5 Kg. de peso será suficiente una sola pieza si se presenta un queso entero. Podrán presentarse 2 fracciones del queso en porciones superiores a 2 Kg. Los quesos

quedarán como propiedad de la organización del concurso.

El lugar de presentación de las muestras será la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León, en la avenida de Viñalta. s/n, 34071, Palencia, y el plazo finalizará a las 14 horas del día 8 de octubre.

Hasta allí deberán ‘viajar’ los quesos embalados en bolsas de plástico herméticamente cerradas y acompañados por una copia de la solicitud de inscripción, que se presentará antes del día 1 de octubre, y por una etiqueta comercial del producto a concurso.

Tanto desde la Asociación como desde el Itacyl se anima a todos los artesanos a participar en este concurso, por la importancia de este y por la alta calidad de los quesos que elaboran los asociados, como ha determinado el jurado en anteriores ediciones.



FERIA TIERRA DE SABOR
AGROMAQ

Artesanos Alimentarios y Tierra de Sabor vivieron en Agromaq una de sus mejores ferias

La Asociación de Artesanos Alimentarios quedó ampliamente representada en Agromaq 2010, la radiografía más completa y real de lo que representa el sector primario de nuestra economía, que se celebró del 8 al 12 de septiembre en el recinto ferial de la Diputación de Salamanca. La artesanía alimentaria estuvo presente con un stand institucional en el que estaban representados todos los ar-

tesanos así como con la carpa Artesanos y Tierra de Sabor, en la que veinte productores mostraron y vendieron sus productos a los visitantes.

La valoración de las ventas fue muy buena, y todos los artesanos que asistieron han reconocido que la de Salamanca ha sido la mejor feria Tierra de Sabor de 2010. La marca de calidad regional ha sido la auténtica protagonista de este

año, por su presencia en Ilesa y por el premio a la Mejor Promoción de Productos Salmantinos concedido por la Cámara de Comercio de Salamanca, entregado en la última jornada de feria, durante los actos de clausura, y en reconocimiento a la labor para aunar e integrar bajo una marca común los productos agroalimentarios de la provincia y de Castilla y León.

De la importancia de la marca del corazón amarillo para todos los castellanos leoneses habló su principal impulsora, la consejera de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente, en el acto de inauguración de la feria, destacando el impulso de la marca a las materias primas de la región. "Tierra de Sabor es una estrategia de la Administración al servicio de las empresas y cuenta con la obligación de adquirir materia prima de Castilla y León. Los ciudadanos tienen que saber que cuando compran un producto amparado por esta marca, están invirtiendo en la materia prima de la Comunidad". Tampoco quiso dejar pasar la ocasión para resaltar la importancia del sector primario en Castilla y León su presidente, Juan Vicente Herrera, que destacó la "importancia estratégica" del sector agrícola y ganadero para garantizar la recuperación económica y el futuro de la Comunidad. "El ligero crecimiento económico que ha registrado Castilla y León a lo largo de 2010, es sin duda gracias al impulso del sector primario y de transformación". Un crecimiento que además ha situado a la región en la tercera comunidad autónoma en producción de agroalimentación, como manifestó el presidente Herrera, quien además recordó el "fuerte compromiso del Ejecutivo Regional con este sector vital para Castilla y León", a través del conjunto de políticas activas emprendidas por la Junta en una doble vertiente: la dinamización del sector que ha permitido la modernización de más de 5.000 explotaciones agrarias y la incorporación de jóvenes al mercado laboral en las áreas rurales, una asignatura esta última que aún calificó como pendiente.

Tanto el presidente Herrera como la consejera Clemente recorrieron las instalaciones de la feria acompañados por otras autoridades regionales y provinciales y se detuvieron en la carpa de Tierra de Sa-

bor, en la que degustaron los productos expuestos, hablaron con los artesanos y les animaron a continuar con la tarea diaria de hacer los mejores productos representantes de la gastronomía regional.

Junto a ellos recorrieron la carpa los representantes de la Asociación, su presidente Telesforo San José y su gerente, Gerardo Merino, a quienes Juan Vicente Herrera también felicitó por su trabajo al frente de todos los artesanos de Castilla y León.



Los artesanos valoraron esta feria como una de las mejores del año



La mayoría de los 19 artesanos que ocuparon la carpa Tierra de Sabor en Agromaq han destacado los buenos resultados de ventas que obtuvieron y la gran afluencia de público, lo que también garantiza no solo la venta sino también la promoción y el conocimiento de la artesanía alimentaria.

Para Ever Macías, de La Espiga de Castilla 1894, esta feria ha sido “excelente”. “Hemos hecho muchísima venta, y la verdad es que para mi esta ha sido la mejor de todas en la que he estado”. Para este panadero y confitero salmantino el secreto del éxito está en el emplazamiento de la carpa, “en un lugar privilegiado”, en un entorno muy adecuado como Agromaq y además, en casa, en Salamanca.

También se mostraron muy contentos con los resultados los responsables de Quesería Artesanal Cynara. “De Tierra de Sabor ha sido la mejor con mucha diferencia”, manifestó José Manuel Bartol. Este queso salmantino atribuye el éxito “a que los salmantinos están muy acostumbrados a ferias y mercados de artesanía, aquí hay muchísimos, prácticamente en cada pueblo”.

Para los representantes de El Majuelar el secreto no ha sido otro que la gran afluencia de público que ha visitado Agromaq y la carpa, “además muy buena situada”.

A pesar de la excelente valoración general si hay algunos artesanos para los que los resultados no han sido tan buenos. “No ha estado mal, pero podía haber sido mejor para la gran cantidad de gente pasaba por allí, creo que podíamos haber vendido más, aparte de que no todo el mundo compra lo que prueba”, reconoció Jesús Ángel Caballero, de Cecinas Caballero Rojo. A pesar de esta opinión, este artesano palentino califica esta feria junto con la primera que se celebró de Tierra de Sabor, en Lerma, como “las mejores”.

Esta feria también ocupa un segundo lugar tras Lerma en la valoración de Montse, de Casa de la Montaña Cecinas Leitariegos. “Las últimas fueron flojillas, pero esta si que nos ha merecido la pena”, reconoció. Para los organizadores de la cita este año también se ha cerrado con excelentes resultados, aunque ya han avanzado que el certamen seguirá derivando hacia la profesionalización y cada vez será más técnico.

Feria Tierra de Sabor Aranda de Duero

El presidente del Congreso destacó las cualidades de los productos artesanos en Aranda de Duero

El presidente del Congreso de los Diputados, José Bono, visitó la carpa Tierra de Sabor instalada con motivo de Fiduero, la Feria de la Ribera que se celebró en el recinto ferial de Aranda de Duero los pasados días 3, 4 y 5 de septiembre y que inauguró, acompañado por la Consejera de Agricultura y Ganadería del Gobierno Regional, Silvia Clemente.

En su visita pudo recorrer los doscientos metros de carpa y tuvo el detalle de saludar a los artesanos que ocupaban sus stands.

Para la mayoría de los artesanos asistentes las ventas no fueron abundantes pero si la afluencia de público, lo que garantizó la promoción de sus productos.



próximas ferias

JORNADAS DE MICOLOGÍA Y NATURALEZA, S. LEONARDO DE YAGÜE. 3ER. FIN SEMANA OCTUBRE, AYTO. S. LEONARDO DE YAGÜE

FERIA AGROPECUARIA «SAN SIMÓN», SAHAGÚN. ÚLTIMO FIN DE SEMANA DE OCTUBRE, AYTO. DE SAHAGÚN

FERIA DE SAN MARTÍN 2010, MANSILLA DE LAS MULAS. 11 DE NOVIEMBRE, AYTO. DE MANSILLA DE LAS MULAS

FERIA MULTISECTORIAL CAMINO DE SANTIAGO FRANCÉS, SAN ANDRÉS DEL RABANEDO. 12 AL 14 DE NOVIEMBRE, AYTO. DE SAN ANDRÉS DEL RABANEDO

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA MATANZA; FERIA DE ESQUI Y OCIO DE MONTAÑA, PUEBLA DE LILLO. 14 Y 15 NOVIEMBRE, AYTO. DE PUEBLA DE LILLO



CASTILLA Y LEÓN - INNOVA

Junta y Fundetec organizan un encuentro en Salamanca para analizar la situación tecnológica en Castilla y León

El sector alimentario ve necesarias las nuevas tecnologías para ser competitivo en el mercado global

El sector alimentario ve necesarias las nuevas tecnologías para poder seguir siendo competitivo en el mercado global y como un reto de futuro, según se ha puesto de manifiesto en el 'Desayuno Tecnológico para la Dinamización de las TIC en el Sector Cárnico', organizado en Salamanca por la Dirección General de Telecomunicaciones de la Consejería de Fomento de la Junta de Castilla y León con la colaboración de la fundación Fundetec.

En este encuentro se ha recordado que la normativa de calidad alimentaria obliga a las empresas del sector cárnico (mataderos, salas de despiece, secaderos de jamón, fábricas de embutidos y derivados, etc.) a aplicar sistemas de control de trazabilidad que garanticen la calidad de sus productos en todas las fases de la cadena de valor.

Sin embargo, han continuado los ex-

pertos, la complejidad de sus procesos productivos dificulta la plena aplicación de estas tecnologías, principalmente en algunas fases como la merma, ante lo que han considerado que las nuevas tecnologías se perciben como algo necesario para seguir siendo competitivos en un mercado global y como un reto de futuro para el sector.

Según los datos aportados por la Junta, con una facturación de 19.000 millones de euros, el sector cárnico representa el 20 por ciento del sector alimentario, aporta el 2 por ciento del PIB total y el 14 por ciento del PIB industrial español y emplea al 23 por ciento de los trabajadores de la industria alimentaria (88.000 empleados). En Castilla y León, las empresas del sector facturan unos 1.600 millones de euros anuales y generan 15.000 puestos de trabajo.

El encuentro ha reunido a una veintena

de personas, entre representantes de la Consejería de Fomento, el Consejo Regional de Cámaras de Comercio, las Denominaciones de Origen de Jamón Guijuelo y Lechazo de Castilla y León, asociaciones representativas del sector como la Asociación de Vacuno de Calidad de Salamanca "Ternera Charra" y la Asociación de Jamones de Salamanca, empresas del sector como Morcillas de Cardeña y Jamones Aljamar, así como

"En definitiva, las tecnologías de la información permiten optimizar los procesos productivos, reducir costes y mejorar la calidad; ofrecen herramientas de apoyo a la gestión que confieren mayor productividad a las organizaciones, haciéndolas más competitivas; facilitan las relaciones con clientes y proveedores, así como nuevos canales de comunicación y de promoción hacia nuevos mercados, y herramientas de control de

las nuevas tecnologías se perciben como algo necesario para seguir siendo competitivos



en muchos casos los empresarios carecen de la capacitación necesaria para acometer la implantación y uso de estas nuevas herramientas tecnológicas



de la Federación de Asociaciones de Empresas de Tecnologías de la Información, Comunicaciones y Electrónica de Castilla y León (AETICAL) y de empresas tecnológicas como IECISA, CSA y CGB.

Durante la reunión, se ha puesto de manifiesto la existencia en el mercado de soluciones tecnológicas específicas para el sector cárnico que aportan importantes ventajas al sector, como los Sistemas de Gestión de la Trazabilidad, de Gestión Empresarial (ERP), de Gestión de la Cadena de Suministro (SCM) o de Gestión Comercial Avanzada (CRM), la identificación por radiofrecuencia (RFID), la robótica, el intercambio electrónico de datos (EDI/XML), etc.

la seguridad y calidad alimentaria", han explicado las mismas fuentes.

El sector admite que en muchos casos los empresarios carecen de la capacitación necesaria para acometer la implantación y uso de estas nuevas herramientas tecnológicas, "por lo que los asistentes han reclamado mayor información sobre las aplicaciones existentes y posibilidades de formación para aprender a utilizarlas".

Asimismo, reconocen que la obligatoriedad de cumplir la normativa sobre trazabilidad hace poco atractiva la gestión de estas tecnologías como una oportunidad de mercado.

Más información en www.aetical.es



Embutidos Acebes, de lo más familiar

Los cuatro hermanos Acebes elaboran embutidos del cerdo desde el año 1995, cuando decidieron crear en Campaspero esta empresa para dar salida a la carne de sus propios animales. Desde entonces y con una ampliación por el medio trabajan para hacer los mejores chorizos, salchichones y lomos.

“Nuestro secreto radica en la materia prima, en la selección de carnes y las especias”

Juan Carlos, Luis Alfonso, Francisco Javier y David Acebes fabrican desde hace 15 años embutidos de cerdo tradicionales en Campaspero.

Estos cuatro hermanos, los hermanos Acebes, decidieron en 1995 crear una fábrica para dar salida a la carne de los cerdos que ellos mismos criaban. Sin tradición familiar en la elaboración de chorizos pero con mucho conocimiento de la materia prima, la carne, nació esta empresa que vivió su primera ampliación de instalaciones cinco años más

tarde y que pasa actualmente por un momento tranquilo, tras años de trabajo. Ahora ya pueden decir que está asentada.

“Empezamos porque era una forma de dar salida a nuestros animales, aunque poco después dejamos de criarlos y hubo que elegir entre la fábrica, la carnicería que tenemos en Campaspero y en la que vendemos todas las carnes, y el ganado y elegimos esto”, recuerda el hermano mayor, el gerente de esta empresa vallisoletana.

Actualmente y desde ese momento ya no hay cerdos en casa de los Acebes, que compran la carne a ganaderías de la zona, tras una importante selección.

“Ahora nos limitamos a comprar los magros, cuando nos llegan los seleccionamos, los dejamos libres de ternillas e impurezas, lo embutimos y a secar, el lomo un par de meses y el chorizo y el salchichón como veinte o veinticinco días”, explica Juan Carlos Acebes.

El tiempo de secado es fundamental en la elaboración de los embutidos, hay que respetarlo y es uno de los secretos del éxito, además de la materia prima. Lo explica Juan Carlos: “Efectivamente nuestro secreto radica en la materia prima, en la selección de carnes y las especias como el pimentón y también en respetar el proceso de elaboración”.

¿Se valora este proceso, el resultado de tanto cuidado, por parte del consumidor? El gerente de Acebes duda: “La gente va a precio, a comprar más barato, y en muchos casos no se valoran otros criterios de compra como la calidad o el que estés adquiriendo un producto elaborado de forma artesanal”.

Aparece aquí el mayor inconveniente para una empresa pequeña y artesana, como siempre la competencia. “Competir en precio solo lo puede hacer una empresa más grande, por lo que jugar así es difícil. Aunque he de decir que nuestro producto tampoco es caro, aunque claro, hoy en día con los precios que hay por ahí rompiendo el mercado...”, reconoce.

Y si algo les sobra a ellos, además de calidad es competencia, extensa y feroz. “Nosotros tenemos mucha competencia, muchísima, en el sector del embutido hay que competir con muchas otras empresas y muchas marcas”, pero confían en su producto, en todos pero especialmente en el chorizo, quizá la estrella de la casa, o el que más tradición de consumo tiene. “Nosotros fabricamos anualmente unos 50.000 kilos de embutido, lomo embuchado, cabecero de lomo, chorizo y salchichón. Antes también curábamos jamón, pero ahora no. De estos kilos lo que más fabricamos es chorizo, es lo que se come y se vende más, tiene como más tradición”.

Y a la competencia hay que sumar desde hace algunos años algún impago que otro, otro elemento que hace mucho daño a una empresa familiar.

¿Dónde encontramos los productos de Acebes? Pues en varias tiendas de Valladolid y en la propia carnicería de Campaspero. ¿Grandes superficies? Juan Carlos contesta con rapidez: “No, de no me interesa mucho, no me gustaría entrar, aunque a lo mejor hay que hacerlo algún día”. NI grandes distribuidores ni tampoco mercados, y aquí hay una razón personal: “No voy a ferias porque de momento no estoy por la labor de trabajar los domingos, la verdad es que no me plateo ir a ninguna, de momento, y creo que tampoco estamos preparados”.

Los Embutidos de Hermanos Acebes son Tierra de Sabor, aunque de esta marca Juan Carlos opina que debería ser un poco selectiva para hacerla más selecta. Y por supuesto sus productos se exponen en las estanterías del escaparate que la Asociación tiene en su sede social, en Fuensaldaña. “La verdad es que no saco partido a lo que nos ofrece la asociación, aunque si valoro positivamente el trabajo que hace, la verdad”, reconoce Acebes.

LA EMPRESA



Nombre	Embutidos Hermanos Acebes
Actividad	Elaboración de embutidos de cerdo
Artesano	Juan Carlos Acebes
Sede	C. Valladolid, 15, Campaspero, Valladolid Teléfono 983 698 246
Saber más	hermanosacebes@terra.es
Productos	Chorizo, salchichón, lomo y cabecero de lomo





CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA



CASTILLA Y LEÓN