



asociación
artesanos
alimentarios
Castilla y León

la voz artesana

Boletín informativo de los artesanos agroalimentarios de Castilla y León

NUMERO 18, OCTUBRE DE 2009



Octubre, mes de las ferias

naturpal, ecocultura, medina del campo, león,...

6 **Dos quesos
artesanos premiados
en los World Cheese
Awards**

13 **Una vendimia
particular en los
Arribes**

14 **Artesano del mes: la
miel de Soubiñas**

Boletín informativo de los artesanos de Castilla y León

Edita: Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León - c/ Rondas, 38 47194 Fuensaldaña, Valladolid
Redacción y Maquetación: Jesús Castañeda, Miguel Castañeda, Gemma de la Rosa - Imagen y fotografía: Gemma de la Rosa, Pentarea y archivo artesanos
Contacto: comunicacion.mc@artesanoscyl.es

El Corte Inglés de Salamanca prueba los productos Artesanos

Con tan sólo un mes de andadura el centro comercial del triángulo verde ya produce sus efectos en la capital charra. Titulaba el diario El Norte de Castilla esta semana que "El Corte Inglés logra revitalizar la zona norte de Salamanca en su primer mes" y continúa diciendo "El éxito de la apertura se corrobora fácilmente contemplando el desconocido flujo de viandantes por la zona, que ha multiplicado por varios miles la clientela potencial de los establecimientos." Excelentes noticias evidentemente para la empresa, pero también para los productos Artesanos que desde la apertura se encuentran disponibles en las estanterías del citado centro comercial.

Con el fin de aprovechar el tirón de público que está experimentando la tienda y de impulsar el conocimiento del producto artesano y su venta, se han puesto en marcha unas jornadas de degustación de nuestros produc-

tos a los clientes. Se iniciaron el viernes 16 de octubre y continuaron el viernes 23 con una degustación de los licores Artesanos.



Ferialia en el Barco de Ávila

Del 10 al 12 de octubre se celebró, en la localidad abulense de Barco de Ávila, la tercera edición de la Feria de Alimentos Tradicionales de Castilla y León (Ferialia).

Tras las legumbres y las carnes de ediciones anteriores, este año se rindió homenaje a los dulces tradicionales, la repostería y la panadería de Castilla y León.

En total se citaron 32 expositores del sector de la repostería y de los dulces tradicionales. Además acogió una carpa exterior con la feria de ganado y una exposición de maquinaria agrícola.



Tierra de Sabor patrocinará la gira 2010 de Mark Knopfler, en la que se encuentra la actuación en 'Músicos en la naturaleza' de Gredos

Cuando el escocés Mark Knopfler, líder de los Dire Straits y uno de los mejores guitarristas de todos los tiempos, salga a los escenarios de Madrid, Córdoba, Murcia, Gredos, Santiago, Barcelona y Bilbao, puntos que componen su gira española de 2010, lo hará acompañado por el corazón amarillo de Tierra de Sabor.

Y es que la marca regional de alimentos será la colaboradora principal de la gira del cantante, lo que implica la presencia de la imagen en todos los soportes publicitarios, tanto en el escenario como en cualquiera de los que promocionen la gira.

Y lo verán todos los espectado-

res de estos 7 conciertos ya cerrados y con fecha definitiva, que pertenecen al target de posibles compradores de alimentos de calidad Tierra de Sabor, es decir, hombres y mujeres cosmopolitas, con poder adquisitivo y una edad de entre 26 y 50 años.

El pasado 1 de octubre Knopfler ofreció en el Colegio de Médicos de Madrid un concierto privado para 200 personas como presentación del disco y la gira que lo promocionará. en el que ya estuvo presente la imagen corporativa de la marca castellano y leonesa acompañando al músico y como elemento principal del decorado de fondo.



XV Feria de Productos de la Tierra de Medina Del Campo

La Plaza Mayor de la Hispanidad de Medina del Campo (Valladolid) acogió el fin de semana del 3 y 4 de octubre la XVI Feria de Productos de la Tierra, con la participación de 33 expositores.

La Feria se inauguró el sábado, día 3, con la presencia del director general de Industrialización y Modernización Agraria, Jorge Morro, junto al alcalde de la localidad, Crescencio Martín Pascual, la concejala de Ferias, Rocío Pariente, y otros miembros de la Corporación municipal.

Los 33 expositores incluyen una gran variedad de productos de la tierra, desde los más tradicionales como quesos, embutidos, repostería, caramelos, aceites, licores y vinos o miel, hasta las más exquisitas "delicatasen" y algunas muestras de productos de Asturias y de las Islas Baleares. Además, durante toda la celebración

de la Feria se realizaron diversos talleres y actividades paralelas, dirigidas a los más pequeños, como un taller de pan, otro relacionado con los "productos de Colón" y una "gymkana de los sentidos".



Tierra de Sabor llevará una feria a Navafría

En esta ocasión, la cita con Tierra de Sabor se producirá en la serrana localidad de Navafría, al sur de la provincia de Segovia en pleno corazón de la sierra de Guadarrama que pertenece a la Comunidad de Villa y Tierra de Pedraza, y será el segundo domingo de noviembre, coincidiendo con la ya tradicional Feria de Ganado Equino que se celebra en la

localidad.

Doce artesanos serán los encargados de representar lo mejor de la producción gastronómica artesana de la tierra, alojados en una carpa acondicionada al efecto. La iniciativa, impulsada por la Consejería de Agricultura y el ITA, se enmarca en el programa de promoción de la marca Tierra de Sabor en la Comunidad.

Cita ferial en Fuentepelayo para el mes de diciembre

La IV Feria de Alimentación de Fuentepelayo se celebrará los días 5 y 6 de diciembre. El Ayuntamiento de Fuentepelayo organiza cada año la Feria de Alimentación con los objetivos de dar a conocer los productos de la tierra, ayudar a los comerciantes a la hora de abrir nuevos mercados y reforzar el contacto con los clientes habituales, y generar un nuevo público que compre los productos, la muestra reúne a los mejores productos de la tierra durante el puente de la Constitución. Con este certamen se pretende además atraer visitantes a Fuentepelayo para potenciar el sector hostelero de la localidad y promocionar la industria local.



Ecocultura 2009, feria de los productos ecológicos

El recinto ferial de Zamora, Ifeza, acogió del 10 al 12 de septiembre, 'Ecocultura', la VI edición de la Feria Hispanolusa de Productos Ecológicos. A pesar de la crisis 108 expositores y unos 200 productores estarán presentes en el recinto ferial, desde sectores muy variados, sobre todo de alimentación, además de los de cosmética, textil o la bioconstrucción.

"Ecocultura se ha consolidado como una feria de referencia en la agricultura ecológica, rivalizando con la de Córdoba en el ámbito nacional", des-

tacó hace unos días el vicepresidente segundo de la Diputación de Zamora, organizadora de la feria, José María Barrios.

Durante la feria se llevaron a cabo encuentros con importadores de productos ecológicos procedentes de Dinamarca, Alemania, Holanda e Irlanda. Además, la feria incluye en su programación de hoy sábado la entrega de los IV Premios 'Ecocultura' de Castilla y León, convocados conjuntamente por la Diputación zamorana y el Instituto Tecnológico Agrario

de Castilla y León (Itacyl) y que este año recayeron en la apicultora María Esther Ibeas, de la localidad palentina de Valberzoso a la Mejor Empresa de Agricultura y Ecología de Castilla y León y el premio a la Mejor Empresa Elaboradora de Agricultura Ecológica de Castilla y León, a la sociedad cooperativa ubicada en la localidad vallisoletana de Mejeces.

El único artesano que estuvo presente en Ecocultura 2009 fue el queso sayagués Alonso Santos, de Quesos Fariza.

La crisis no alcanza a la Feria de Productos de León

Cumplía su decimosexta edición en un momento delicado por la situación económica general, sin embargo la Feria de Productos de León 2009, que impulsa la Diputación Provincial, ha venido a demostrar que cuando hay calidad de por medio y se hacen las cosas como deben ser, no hay crisis que valgan.

Más de 70.000 visitantes han pasado por el León Arena a lo largo de las cuatro jornadas que ha durado la feria y que han puesto no sólo alegría en la moqueta sino que han llegado a agotar las existencias de muchos de los expositores, que en esta edición alcanzaron el número de 77. La presidenta de la Diputación, Isabel Carrasco, se clausuró la feria, mostrándose "enormemente satisfecha", al tiempo que resaltó en su alocución "la profesionalidad del sector agroalimentario y la mejora de la calidad de los productos. Donde la mejor prueba es que en muchos casos algunos stand agotaron sus existencias. Esto nos obliga a seguir impulsando desde la Diputación esta gran muestra de León". Carrasco aprovechó para invitar a los productores a las próximas promociones de los productos leoneses que se reali-

zarán en Barcelona, Cantabria y Astu-



rias.

También es tradicional que durante la Feria, una de las más importantes de la comunidad, se entreguen anualmente unos premios que tratan de incentivar la mejora constante y el desarrollo del sector agroalimentario leonés, a través de reconocer los productos más innovadores o aquellos que han destacado por su especial calidad durante el evento.

Entre los premiados de este año se encuentran los productos del arte-

sano Dulces Peñín, concretamente los bombones a la crema de queso de Valdeón, Premio al mejor producto novedoso de la Feria.

Cabe destacar así mismo la nutrida representación de miembros de la Asociación de Artesanos con sus stands. Los visitantes pudieron degustar las Morcillas Morvega, la repostería de Montesori quien realizó una degustación popular el domingo 11 de octubre, los quesos El Castillo de Ciembeda, los de El Sendero, los mencionados dulces de Peñín, la matanza tradicional de La Alcantía, o los de La Matanza Embutidos Artesanos Leoneses, la huerta de Vegasahagún o la sidra de Carral.

Entre los actos paralelos a la propia Feria se desarrolló una charla informativa con el título "Las garantías de calidad de los productos artesanales" que fue impartida por Telesforo San José, presidente de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León y Gerardo Merino, gerente de la misma, charla encaminada a asentar en el consumidor la capacidad de diferenciación de los productos artesanos en el mercado a la luz de la nueva regulación en la materia en la comunidad.

Jacinto Peñín, premio al producto innovador

Enhorabuena por el premio, lo primero, por cierto ¿cómo surge la idea de hacer un bombón de queso y encima de Valdeón?

Pues, es cierto que el queso de Valdeón tiene unas particularidades en cuanto a textura, sabor y olor muy especiales, pero hablando un día con mi buen amigo Tomás Alonso me sugirió la idea de probar a hacer algo con su queso... y mira. Hemos conseguido un producto con un toque diferente, dulce pero que sorprende.

Hágame balance de la feria aunque supongo que con un premio...

Sin tener en cuenta el premio, el balance es positivo. Lleva dieciséis años funcionando la Feria, desde aquellas que se organizaban en San Marcelo y tanto los expositores como el público ha ido respondiendo año tras año

hasta las cifras en las que se mueve hoy, que creo son muy buenas. Además lo del premio pues siempre gusta, aunque independientemente de ello, yo suelo preparar alguna novedad cada año para aprovechar y presentarla aquí. Así ves qué resultado tiene entre el público, si gusta, si no...

Significa que la repercusión de esta feria es importante.

Evidentemente si. Es un lugar donde se dan cita los productos que tenemos en León y la ventaja es que existe una variedad enorme, de muchos y diversos orígenes lo que nos da una enorme variedad de productos. Desde las instituciones se viene apostando fuerte por la Feria y de momento se responde.

¿Se ha notado la situación económica

en los bolsillos de los compradores?

Pues aunque se ha vendido muy bien este año, si que se ha notado algo. Mitad por la propia crisis, mitad por algo de psicosis o miedo también. El hecho es que el que antes te compraba cuatro este año ha comprado tres y el que te llevaba dos, este año sólo compraba una, pero aún así hay que decir que la venta ha funcionado bien.



Naturpal, los alimentos de Palencia muestran sus cartas

Del 5 al 7 de octubre la Plaza Mayor de la capital Palentina se convirtió en el escaparate de las mejores viandas y productos elaborados en la provincia a través de la VIII edición de la Feria Gastronómica de Palencia, Naturpal.

Una total de 30 expositores ofrecieron durante el fin de semana los mejores productos "made in Palencia" con un objetivo claro, atraer turistas y dar un espaldarazo a los comercios de la capital que apuestan por productos elaborados a lo largo y ancho de la provincia. "Pretendemos mostrar los productos de calidad que tiene Palencia, dárselos a probar a la gente. Si quieren, podrán comprar un poco, pero lo que realmente nos interesa es contarles dónde los van a poder encontrar durante el resto del año", ha argumentado el concejal de

Turismo del Ayuntamiento de Palencia, Ángel Barreda. Para ello se han destinado 41.190 euros, que es el presupuesto con que cuenta esta edición.

Embutidos, morcillas, quesos, mieles, conservas, patés... la exposición, degustación y venta abarca un amplio abanico de productos agroalimentarios. "Una cita con los mejores y más emblemáticos productos de la provincia", en palabras del propio alcalde de la capital, Heliodoro Gallego, que además acompañarán a la representación palentina en la próxima feria Intur. Entre los productos presentes encantábamos algunos de nuestros compañeros artesanos, los quesos de Campos Góticos, las legumbres saldañesas de Leguminor, los Embutidos Virgen del Brezo, la miel de la montaña palentina de Felya o la cecina de

equino de los Hermanos Caballero Rojo, dentro de los 32 expositores que se dieron cita en esta octava edición.

Algunos de los manjares presentados sirvieron de base a la Escuela de Hostelería del IES Virgen de la Calle para la confección de los pinchos que se pudieron degustar en el almuerzo del 2 de Octubre. Fue una de las diversas actividades paralelas con las que se ilustró esta edición. El Centro Tecnológico del Cereal enseñó el proceso de fabricación de pan artesano y la elaboración de morcillas. Además se mostró cómo se apaleaban las alubias, la forma en la que se realizan las botas de vino y, como novedad, la fabricación artesana de velas de cera, en un taller que impartió nuestro compañero Felipe García de Miel Felya.



Velas de cera de Felya



Mariano Paramio en su stand de Campos Góticos

Heliodoro Gallego, Alcalde de Palencia "Naturpal pone cara a los productos porque se ve al artesano vendiéndoselo"



El Alcalde de Palencia, Heliodoro Gallego da algunas de las claves del éxito de este certamen que concentra cada año a 25.000 visitantes.

¿Dónde radica el éxito de este certamen? El propio alcalde da algunas de las claves: "Uno de los objetivos es

que se las empresas puedan fidelizar al cliente, tenemos una muestra muy amplia de productos, todos ellos productos cinco estrellas, pero que hasta hace unos años no eran especialmente conocidos. Una de las principales cosas que ha aportado Naturpal a Palencia es el conocimiento de todos esos productos de su agroalimentación, y la gente que se acerca puede darse cuenta de la variedad gastronómica que tenemos. Hay quien se acerca con su cesta a hacer la compra porque estos productos les merecen toda la confianza del mundo. Me gusta decir que Naturpal pone cara a los productos, porque la gente ve al artesano vendiéndoselos, es la diferencia con grandes marcas, no hay caras detrás sustentándolas."

La crisis amenazaba la afluencia de público, sin embargo el alcalde era optimista antes del inicio de la feria: "La crisis creo que puede afectar a otro tipo de productos, porque al fin y al cabo la gente tiene que comer, y sabe que estos productos son de calidad."

Quesería Artesanal de Mucientes y Ciembeda triunfan en los WOLD CHEESE AWARDS 2009

A este certamen, considerado el campeonato del mundo de quesos se han presentado 2.440 quesos de 40 países

Los quesos de Alfredo e Isabel (Mucientes) y de Nano y Emma (Ciembeda) llevarán a partir de ahora las etiquetas que los acreditan como los segundos mejores quesos en dos categorías de la edición de 2009 de los World Cheese Awards, celebrados recientemente. El queso curado de leche cruda de oveja de Quesería Artesanal de Mucientes consiguió la medalla de plata en la categoría de queso duro de leche de oveja natural, mientras que El Palacio, de Ciembeda, de Toral de los Guzmanes, con su semicurado, se hizo con la plata en la

queso a un certamen que por primera vez se ha celebrado fuera de Reino Unido y en Canarias y al que han concurrido 2.440 quesos elaborados por más de 300 profesionales de 40 países.

“Nos ha hecho mucha ilusión ganar estos premios, pero sobre todo porque es bueno que nuestros quesos, los de Castilla y León, estén ahí”, reconoció el responsable de la quesería, Alfredo González, quien espera ahora la acreditación del premio que le fue comunicado hace unos días y las pegatinas que tendrá que pegar en su propia eti-



viarlo, y nos animaron mucho desde la Junta y desde la Asociación, pero vamos, que entre tantos quesos y tantas categorías nos pa-



de queso duro producido en granja o quesería con una producción total que no sobrepase un promedio de 2t. semanales.

Los responsables de ambas queserías, Alfredo y Nano decidieron participar en este certamen animados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, y enviaron las muestras de

queta y que le acreditan como el ganador de la plata. La misma situación en la que se encuentran Nano y Emma, de Ciembeda, que tampoco han recibido notificación alguna por parte de la organización y a quienes el premio les ha pillado también por sorpresa. “Para nada nos lo esperábamos, a Nano le gusta concursar y dijo, vamos a en-

recía imposible ganar algo”, reconocido Emma.

A estos dos galardones de plata hay que sumar otro más, un bronce para Quesería Artesanal de Mucientes, en la categoría de queso semi duro producido en granja o quesería con una producción total que no sobrepase un promedio de 2t. semanales.

El delegado del gobierno en Castilla y León visitó la Quesería Artesana Campo Prieto

El Delegado del Gobierno en Castilla y León, Miguel Alejo, visitó las instalaciones de la Quesería Campo Prieto, de Cuelgamures, cumpliendo así con el compromiso que había adquirido con sus propietarios.

Acompañado por la subdelegada en Zamora, Pilar de la Higuera, Alejo recorrió las instalaciones de la quesería artesana, se interesó por todo el proceso productivo e incluso se atrevió a ordeñar.

Tras el recorrido, valoró de forma muy positiva el esfuerzo que hacen estas pequeñas empresas rurales por fabricar productos de gran calidad y les animó a continuar con esta labor.



Tres nuevos artesanos llegan a la Asociación

A lo largo de este mes de octubre dos nuevas empresas se han incorporado a la Asociación de Artesanos, curiosamente ambas radicadas en la provincia de Zamora. Se trata de una quesería y una industria de elaboración y desecado de setas.

Faúndez Gourmet

Esta empresa zamorana, enclavada en el Aliste zamorano, nace en 1982 al amparo de uno de los recursos importantes de esta comunidad, las setas.

En ese marco incomparable inicia su actividad exportando el producto fresco a distintos países de Europa. Inmediatamente amplía su actividad con distintos procesos de elaboración

como Congelados, Deshidratados y Conservas con un aumento constante en la exportación.

Más información, FAÚNDEZ, S.L. Camino de La Rodera nº 69, 49519 Rabanales (ZAMORA) www.faundez.com

Quesería Artesanal El Zamorral

En los pastos de la Tierra de Campos zamorana, la familia Toro Rodríguez lleva largo tiempo dedicada a criar y cuidar sus ovejas. De ellas obtenían sus valiosos corderos y una magnífica leche, que desde hace unos años utilizan para la elaboración de sus queso zamorano, siguiendo el buen hacer de las generaciones precedentes.

Para saber más: Queso Artesano "El Zamorral", Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora). C/ Mozar, 5. www.elzamorral.com

Castañas Ribada

Centenarios castaños del Bierzo son los responsables de la calidad de nuestra industria. Recogidas a mano, como se ha hecho siempre, y secadas de manera tradicional en un cañizo de madera y con humo de leña noble. Sólo resta envasarlas, sin ningún aditivo ni conservante, y disfrutar de ellas.

Más datos en, Castañas Ribada, Ctra. a Chandevillar s/n. 24525 Balboa, León



Faúndez Gourmet



Quesería Artesanal El Zamorral



Castañas Ribada



Los siete establecimientos de Cárnicas Poniente , principales escaparates de Tierra de Sabor

La empresa Castellana de Carnes SA, propietaria de la cadena de tiendas de alimentación Cárnicas Poniente así como de la marca de carne Naturity, se une a la promoción de la marca de calidad alimentaria *Tierra de Sabor* gracias al acuerdo que ha suscrito con la Consejería de Agricultura y Ganadería por el que las siete tiendas de esta empresa realzarán la imagen del corazón amarillo hasta finales de 2010.

Un logotipo que ya está presente en los escaparates e incluso en elementos como dos grandes vacas que presiden la entrada de la principal tienda del grupo, en la Plaza Poniente de Valladolid, y que irán rotando por todos los establecimientos. Todo para dar un impulso más a la marca y fa-

vorecer que los ciudadanos la conozcan y consuman los productos que ampara.

La Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Silvia Clemente, visitó la tienda de Poniente para inaugurar la nueva decoración *Tierra de Sabor* y allí fue recibida por el representante de la empresa vallisoletana, José Luis Jambrina, contento con este convenio que convierte a sus tiendas en grandes valedoras de la nueva marca. "La idea surgió para potenciar nuestra marca propia de carne, Naturity, que es *Tierra de Sabor*, y a partir de ahí decidimos impulsar esta marca con otros productos y dándola un protagonismo especial", apuntó Jambrina.

Más de 70 productos artesanos A este acto asistió también el gerente de Artesanos Alimentarios Gerardo Merino -en representación de su presidente, Foro San José-. Y es que en las tiendas de Cárnicas Poniente se exponen y venden más de 70 referencias de *Tierra de Sabor*, en su mayoría procedentes de Artesanos Alimentarios, asociación que a través de su plataforma ha ido expandiendo la imagen de la nueva marca regional, gracias a la que ha conseguido que 200 productos artesanos entren en las grandes cadenas de distribución con el resultado de un incremento en las ventas de un 350%.

El responsable de Cárnicas Poniente lo tiene claro, y en la presentación de este nuevo convenio

señaló la gran acogida de los productos artesanos de Castilla y León, que ha hecho posible aumentar el número de referencias y seguir en esta línea en el futuro.

Un plan que da sus frutos

El acuerdo alcanzado con castellana de Carnes SA se incluye dentro de la línea de actuación que viene llevando a cabo la Consejería desde el nacimiento de la marca alimentaria. El plan de Promoción y Comercialización del sector agroalimentario de Castilla y León, presentado en la Alimentaria de Barcelona en 2008 tenía como objetivo principal la proyección de una imagen homogénea del sector agroalimentario de la región que favoreciera la implantación de estos productos en los grandes canales de distribución nacionales e internacionales, un objetivo que se cumple gracias a *Tierra de Sabor*, tal y como reconoció la Consejera Clemente en el acto de Cárnicas Poniente. En la actualidad el número de empresas acogidas a *Tierra de Sabor* asciende a 308, que fabrican un total de 2.186 productos.

El acuerdo, punto por punto

-Cárnicas Poniente organizará habitualmente **promociones, degustaciones y talleres gastronómicos** de los productos de sus proveedores habituales que utilicen la marca *Tierra de Sabor*, como la Asociación de Artesanos Alimentarios

-Cárnicas Poniente formará a su **personal** para que conozcan las excelencias de los productos de Castilla y León y puedan así transmitirlos al cliente y orientarle hacia la mejor opción de compra, la de los productos de calidad.

-El logotipo de *Tierra de Sabor* se verá en todos los **vehículos** de la empresa vallisoletana así como en todos sus escaparates y soportes publicitarios en sus puntos de venta.

-Se resaltarán la imagen de marca de *Tierra de Sabor* en las campañas de **buzoneo** que realiza puntualmente empresa.

-*Tierra de Sabor* se incluirá en todos los **anuncios de radio y televisión** que Cárnicas Poniente emite en las cadenas y emisoras regionales y locales.

-La empresa vallisoletana pondrá en breve un nuevo soporte al servicio de la promoción de los productos de calidad, el restaurante brasería 'De-buey', en que se podrán consumir buenos productos, a buen precio y con un buen servicio, y entre los que estarán, como no podía ser de otro modo, productos artesanos de Castilla y León.





Vicente Orden Vígara
Presidente Diputación Provincial de Burgos

“La gastronomía es el cuarto patrimonio de la Humanidad que tiene nuestra provincia”

Para el presidente de la Diputación de Burgos sentarse ante una buena mesa con productos de la tierra forma parte de la costumbre y de la tradición castellano y leonesa, que nunca debería perderse. Por eso Vicente Orden Vígara sabe que apoyar y ayudar al sector agroalimentario es clave y necesario, necesario para mantener lo nuestro y también para la buena salud de la economía provincial y regional.

Al frente de la Diputación que más pueblos tiene en toda Europa, con más de mil, impulsa el trabajo de la mujer como empresaria y promete seguir escuchando y apoyando a los artesanos, a los que reconoce encontrar en todas las ferias a las que va.

¿Hasta qué punto es importante la agroalimentación para la Diputación que usted preside, la Diputación de Burgos y hasta dónde llegan sus acciones, ya que no tiene competencias directas sobre la materia?

Efectivamente, no tenemos competencias claras en esto pero para nosotros, en esta provincia, es un sector fundamental, a pesar de las grandes dificultades que en estos momentos padecen la agricultura y la ganadería, ya que, a pesar de los esfuerzos que se hacen desde la Consejería, creo que hay una política por parte del gobierno central que es mejorable. Nosotros tenemos una promoción directa de nuestros alimentos, Burgos alimentos, que fueron presentados en Burgos, Valladolid y Madrid y que próximamente llevaremos a la cornisa cantábrica y si podemos, a países del extranjero. Creemos que los productos de Burgos no tienen nada que envidiar a los productos de otros sitios y vamos a promocionarlos en coordinación con la promoción de la marca lanzada por la Junta de Castilla y León. Para nosotros este sector es tan importante que lo apoyamos y por esto creamos hace tres años una partida importantísima de dos millones de euros para las pequeñas y medianas empresas del mundo rural.

¿Cuáles son los productos embajadores de la agroalimentación burgalesa?

Estamos hablando del lechazo, del queso fresco de Burgos y las tablas de quesos, de la morcilla, de los vinos de Ribera del Duero y de Arlanza, la alubia de Ibeas, la cereza caderecha, la manzana, los productos de huerta, los puerros, las patatas, las lechugas, que se presentaron en la feria de Valladolid de una forma muy original...la repostería de nuestros conventos, por no hablar de la calidad de carne, que no la vamos a descubrir ahora. La gastronomía de Burgos es buena, puede competir con la de otros lugares y se está

vendiendo espléndidamente, y para ello hemos lanzado esta marca.

¿Tierra de Sabor beneficia a Burgos Alimentos?

Si, creo que Tierra de Sabor nos va a beneficiar porque la unión hace la fuerza. Nosotros llevamos con Burgos Alimentos dos años pero ahora nos cogemos de la mano de Tierra de Sabor porque esta idea de la marca regional es espléndida, cada uno tiene lo suyo, pero todos unidos hacemos la marca de calidad de Castilla y León. Tenemos que hacer comunidad, porque puede hacer más fuerza la marca regional que la provincial.

La mayoría de las empresas agroalimentarias están asentadas en el mundo rural, ¿le preocupa la despoblación y ve en el apoyo a estos productores una solución a este problema demográfico?

Ayudamos a las pequeñas empresas y ayudamos a la mujer rural, hacemos pequeños polígonos... todo porque nos preocupa la despoblación. Lo llevamos haciendo mucho tiempo pero ahora no sabemos que va a pasar porque no hay una línea continua. y hay un cierto clima de pesimismo porque están diciendo que teóricamente va a desaparecer el Plan de obras y servicios que es con lo que realmente veníamos financiando nuestras acciones. Como todos saben, las Diputaciones Provinciales no recaudamos por impuestos y recibimos el dinero de

las administraciones y lo repartimos consensuando con los Ayuntamientos, con todos. Ante esto me pongo a temblar, tendremos que ir al endeudamiento, y el sentido de la responsabilidad dice que no se puede gastar más de lo que tienes. Vamos a pasar un año muy duro. La provincia de Burgos es la que más pueblos tiene de todas las de Europa, con 1214, y todos tienen su corazoncito, y a todos hay que llevar agua, luz, infraestructuras, en fin, que



“La idea de la marca regional es espléndida, cada uno tiene lo suyo, nosotros Burgos Alimentos pero todos unidos hacemos la marca de calidad de Castilla y León, Tierra de Sabor”

como nos quedemos sin este dinero lo vamos a pasar muy mal, es para ponerse a temblar, las dificultades serán enormes si desaparece esta fuente de ingresos, que ya he dicho que es una de las principales para nosotros.

Gran parte de su política de ayudas al medio rural se centra en la ayuda a la mujer

Con estos dos millones de euros que hemos destinado a ayudar a nuestros pueblos dedicamos especial atención efectivamente a la mujer rural en pueblos de menos de 20.000 habitantes. Creo que en los tres últimos años se han creado unos 600 puestos de trabajo, la mayoría ocupados por mujeres, y ahora estamos financiando el carnet de conducir a todas aquellas mujeres entre los 18 y los 50 años que lo quieran obtener, eso sí, lo tienen que aprobar entre junio y septiembre, y también ayudamos a la compra de su vehículo. Además hemos creado una feria para la mujer rural con 170 mujeres empresarias, de toda Castilla y León y de Cantabria y La Rioja, hacemos cursos de formación, en fin, que tratamos de impulsar la actividad de la mujer, y en general creo que algo estamos haciendo por la provincia.

Microempresas, asentadas en el mundo rural y de producción artesana. Esto si que es el más difícil todavía. ¿Le han trasladado los artesanos de su provincia sus inquietudes, ha tenido ocasión de conocerlos y hablar con ellos? Naturalmente que me lo han trasladado y se que hay cierta inquietud por el futuro y por la situación actual, y la verdad es que si desde la instituciones no tendemos la mano a algo que está en las entrañas de nuestros pueblos, desaparecerán las tradiciones y desaparecerán nuestros artesanos y entonces estaremos apañados. En el mundo rural la tradición de la artesanía ha sido una seña de identidad y tenemos que ayudar a un sector de gran importancia. Y claro que conozco a muchos artesanos de la provincia, están en casi todas las ferias a las que voy, y he tenido ocasión de hablar muchas veces con ellos. Y de hecho en estas ayudas que prestamos a nuestras empresas les tenemos en cuenta, porque están ahí.

¿Se hace provincia con el estómago?

¡Cómo no!, no solo se hace provincia, sino ¡hasta



“Si desde las instituciones no tendemos la mano a algo que está en las entrañas de nuestros pueblos, desaparecerán las tradiciones y desaparecerán nuestros artesanos, y entonces estaremos apañados.”

matrimonios!. Alrededor de una buena mesa con nuestra comida y nuestros caldos claro que se hace provincia y si le sumas buenos amigos a la mesa no puedes pedir más. La gastronomía es un patrimonio.

Efectivamente, y como tal es un elemento vendible como atractivo turístico, junto a elementos artísticos, de ocio, culturales...

Siempre digo que en Burgos tenemos tres patrimonios de la humanidad, pues añadiendo la gastronomía ya tenemos cuatro. Es otro patrimonio más.

De vendimia en Aldeadávila con un invitado especial... Angel "El Ciego"

Colaboración Loli y Eusebio, Licores El Majuelar

A últimos de septiembre, principios de octubre las bodegas de las distintas Provincias de nuestra Comunidad, se ponen manos a la obra para apañar las uvas que lentamente se han ido madurando gracias al sol de justicia, que durante el verano ha vigilado desde lo alto a tan apreciado y antiguo fruto.

Ha sido una vendimia larga, durando aproximadamente 20 días desde que se vendimiaron las primeras uvas. Nuestra familia siempre deja para lo último la Viña Insignia, sita en la Finca "El Majuelar". De este paraje, próximo al pueblo de Aldeadávila tomamos el nombre que le pusimos a nuestros licores. En esta viña parece que ya terminamos la campaña, pero ojo, nos esperan más de 5000 cepas cargadas de uvas, que mi Padre ha preservado con mimo de las inclemencias meteorológicas del verano.

Nuestras cepas están plantadas en vaso y a distancias demasiado cortas, por lo que el trabajo de vendimiar resulta totalmente artesanal, siendo el vendimiador quien soporta todo el trabajo físico, llevando los cestos hasta los vehículos que transportarán mas tarde las uvas hasta los lagares.

Una de las mañanas que estábamos vendimiando, comenta mi Padre que va a venir a ayudarnos Angel "El Ciego". Todos nos quedamos un poco escépticos, pues sabíamos de la total ceguera de Angel, que lleva así más de 40 años. ¿Se imaginan los comentarios de unos y otros?

Una de las veces que levantaba la cabeza para aliviar el dolor de riñones que me mataba poco a poco, vi llegar por el horizonte a Angel "El Ciego" acompañado de su mujer, que bien se ha ganado el cielo al lado de este hombre.

Angel caminaba erguido, con gafas negras, una vara de la mano y delante de su mujer abriendo camino. La primera sorpresa nos la dio cuando apenas le faltaban 30 metros de donde estamos vendimiando y como si alguien le hubiese avisado nos sorprende dándonos los buenos días en voz bastante alta, no le falló su sentido del olfato y las vibraciones especiales que dice sentir, entonces la pregunta: "¿donde me pongo a apañar, que ya traigo yo corvillo?".



La verdad es que fue un mar de dudas, pues en el ánimo de todos estaba ayudar pero ¿como hacerlo? Unos y otros nos ofrecíamos... yo te ayudo Angel.....yo te doy la mano... yo te agarro del brazo.... Yo, yo, yo...y en eso nos contesta: "No necesito que me agarréis ninguno, decidme por donde vais, en qué liñuelo me pongo y si vais para arriba o para abajo".

Ni corto ni perezoso, siguiendo las instrucciones de mi Padre se puso manos a la obra. Angel con la mano izquierda palpaba los racimos de uva, localizaba el rabito y con la derecha daba el corte apropiado. Retiraba las hojas y seguía el mismo proceso para toda la cepa. Prefería irla rodeando, antes

que vendimiar desde una posición única. Cuando el sentía que había terminado con la cepa le decía al de al lado que le echara un vistazo, por si había quedado alguna racea y a por otra.

Toda la mañana sin levantar cabeza y siguiendo el ritmo del resto de los vendimiadores estuvo Angel. Angel quedó ciego a los 17 años por un accidente a pesar de lo cual quiso ir a Madrid a hacerse Maestro Tornero, cuestión que gracias a la superación y el esfuerzo constantes consiguió. Las ganas de superarse, el sueño de sentirse útil, la disciplina en el trabajo hizo que terminase Maestría y le ofreciesen un trabajo en una Empresa de construcción de maquinaria en Palma de Mallorca. Allí conoció a su mujer, se caso y ha tenido dos hijas, siendo capaz de montar un supermercado, atender un puesto de ciegos, cultivar una finca con árboles frutales y un sinfín de actividades empresariales que han hecho de esta persona un ejemplo de superación y de éxito.

No se quien dijo esta frase, pero hoy la reproducimos aquí: "Todo aquello que la mente del hombre puede concebir y creer se puede alcanzar" Hoy nuestro invitado de honor ha sido Angel "El Ciego", con cariño y mucho respeto, amigo.



“La gente sigue tomando miel, la verdad es que yo he notado un incremento en la venta”

Ángel Subiñas es la segunda generación de apicultores y heredó el modo de producir y todos los secretos de su padre, Francisco. Y quién sabe si sus hijos, niños en edad escolar aún, tomarán algún día el relevo de Ángel y continuarán sacando lo mejor de las mejores abejas, una miel de mil flores de producción totalmente artesanal y obtenida en colmenas de alza, método que, como explica este apicultor burgalés, es una de las bases de la miel artesana.

ÁNGEL SUBIÑAS

C. Travesía de las Heras, 4
09346 Covarrubias

Burgos

Teléfono: 947 406 517

www.mielvillaralanza.com

Vivió el mundo de la apicultura desde niño, era fácil por tanto que continuara la tradición.

Si, como has dicho mi padre ya tenía colmenas y envasaba miel y yo continué el negocio de mi padre. Siempre he tenido colmenas y desde niño he vivido este mundo de la miel, así que acabé dedicándome a ello. Al principio, mi padre y yo la llamamos Miel de Covarrubias, pero tenía que tener permiso del Ayuntamiento por

utilizar el nombre del pueblo, y había algún inconveniente y dije, nada, cambio por Villa Arlanza porque Covarrubias es una villa del Arlanza.

¿Le acompaña alguien de su familia en esta aventura?

Trabajo con un hermano, José Daniel, aunque el titular soy yo.

¿Qué inconvenientes encuentra como empresario?

El principal inconveniente que encuentro como empresario es la financiación, aunque es coyuntural, y la verdad es que lo peor es la comercialización, si estas trabajando, sacando miel, la comercialización la tienes que dejar de lado, si estás en las colmenas trabajando no puedes envasar y vender, te coincide toda la actividad, la de producción con la de venta.

¿Se siente arropado por la Asociación? ¿Valora positivamente su existencia y el trabajo que se hace desde ella?

La verdad es que sí valoro el trabajo de la Asociación, a nivel de promoción es útil y también estás arropado por gente que entiende.

Por la crisis ni le pregunto, porque dicen que este invierno, con tantas clases de gripes amenazándonos, se va a disparar el consumo de mieles.

Pues seguramente, porque yo la verdad es que no he notado la crisis, yo he notado que estoy vendiendo algo más, la gente sigue recurriendo a la miel como remedio ante enfermedades.

En su casa, ¿se consume miel o es como el herrero que usaba un cuchillo de palo?

Claro que se toma miel en mi casa, aunque sí que he de decir que mis hijos protestan, quizá la ven demasiado, pero se toma desde luego.

Poner una cucharada de miel a un vaso de leche es un hecho cotidiano, pero sin embargo pocos saben del proceso que lleva su fabricación.

Pues es laborioso. El proceso empieza en las colmenas, las preparas para el invierno y cuando se acaba seleccionas las fuertes y las débiles y luego llega la enjambrazón, ahí empiezas a poner las alzas para la acumulación de la miel y en julio o agosto, depende del año, empiezas a sacar miel hasta que llega el invierno y preparas de nuevo para la inverna. De mayo a octubre es la época de producción.

¿Cuántas colmenas tiene Ángel Subiñas?

Ahora mismo 800 colmenas, ahora tengo bastantes pero he ido aumentando progresivamente.



¿En qué se diferencia una buena miel de una mala?

La diferencia de mi miel o de otra miel buena con otras peores la da el propio proceso, es que está en colmenas de alza, la parte de abajo es donde inverna y trabaja la abeja y la acumulación de la miel se hace arriba. La colmena de alzas te permite dar una mayor calidad de miel y es una de las bases de la apicultura artesana, si no se mezcla la cría con la miel a la hora de sacar. También influye dónde sacas las colmenas Entiendo que mi miel no lleva ninguna manipulación, es natural y la conservo con unas calidades excepcionales y ese es mi mejor argumento de venta

Y especialmente el clima, esto influye hasta en la variedad ¿no?

Efectivamente, influye el clima como en la agricultura, y porque el clima influye en la flora. En mi zona las floraciones son cortas y pequeñas y diferenciar las mieles es costoso y difícil, al final probamos la miel y decidimos en

base a nuestra percepción, tira a espliego, o a tomillo...

¿Cómo se valoran las condiciones de la miel, su caducidad, etc...?

Hay una fórmula, el hidrometilfurfural, un parámetro que valora el frescor y las condiciones de calentamiento y almacenamiento de la miel. El tope son 40 y nosotros las sacamos con un dos o tres y en un año sube dos o tres puntos. Hay mieles de 10 años que están en un 20, con buena calidad a pesar del tiempo. El problema es manejarla mal, si al manejas mal te sube el hidrometilfurfural. Respecto a la caducidad nosotros ponemos dos años de caducidad, porque entendemos que es el tiempo en el que la vamos a vender, pero no hay nada fiable y riguroso que te diga cuándo caduca la miel y, como acabo de decir, si la miel está bien manejada no pierde calidad.

¿La miel Villa Arlanza es Tierra de Sabor?

No todavía, y no lo es porque no he tenido tiempo, la verdad, de arreglar los papeles, tanto estos como los de Artesanos. Además he ampliado el local, he separado la producción del envasado y estoy esperando la licencia de actividad y de apertura del nuevo local, lo tengo todo a medias aunque con ganas de acabarlo ya porque lo necesito.

Si quiero un tarro de miel, o de polen, ¿dónde lo compro?

En algunas tiendas de Burgos y aquí. No vendo a grandes superficies porque no puedo garantizar la cantidad, ahora si tengo bastante colmenas pero no siempre ha sido así, y esto es como la agricultura, el tiempo es determinante y si el tiempo es malo y no puedes coger miel no puedes venderla. Si me quedo corto en las previsiones no puedo vender. Ahora mismo tengo miel para dos años, por si acaso. Hace dos años fue el año de cosecha record de la historia, pero el año pasado no fue tan bueno, y te pueden venir dos años malos seguidos.



tierra de sabor

CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA