

Premios Cincho, llega la fiesta del queso

Además,
Artesanos Premiados en la Feria de Productos de León
La Asociación, Cofrade de Honor de las Viandas y el Vino
Entrevista con la Presidenta de la Diputación de Salamanca
Reunión del sector quesero artesano
El artesano del mes: el queso de Castronuño

Dos productos artesanos obtienen sendos premios en León



Nutrida representación de los productos artesanos leoneses en la Feria de Productos de León, donde triunfó precisamente uno de estos productos alzándose con uno de los premios, concretamente el de **Mejor perecedero de corta duración** que recayó en la **Crema de Queso El Castillo** de la **Quesería Artesanal Ciembeda** y el **Mejor oferta o paquete de oferta de la Feria 2008** que fue para el **Surtido de chocolates con frutos secos de Productos Artesanos Peñín**.

La Presidenta de la Diputación fue la encargada de entregar los premios a los mejores productos de la Feria. Esta edición ha desbordado todas las previsiones, "se ha vendido mucho, hay stand que el último día no tenían ya productos". Son más de 68.000 las personas que han recorrido los 71 stand de la feria desde el viernes 10 de octubre, una demostración del aprecio y el valor que los leoneses tienen por los productos de su tierra.

De estos stands, 63 correspondieron a empresas agroalimentaria, la mayoría del medio rural y otros 6 representaban a entidades profesionales de ámbito Provincial. Isabel Carrasco aseguró que desde la Diputación se seguirá impulsando esta muestra en la capital de la pro-

vincia, pero la intención de la Institución Provincial será potenciar la presencia de estos productos en el exterior, así como en las comunidades y provincias limítrofes con León, entendiendo que "son mercados en los que tenemos una importante demanda potencial de nuestros productos agroalimentarios".

La Presidenta agradeció en el acto de clausura el interés demostrado por los expositores y señaló que "ellos son los protagonistas, los que hacen posible que cada año sean más los halagos que recibe este escaparate de productos de nuestra tierra".



Ávila y Zamora colofón del roadshow 9x9



Fin a la caravana de Televisión Castilla y León que ha llevado la programación de la cadena por toda la Comunidad y con ella también los productos Artesanos que han acompañado en cada parada este tour televisivo.

Cambió el formato habitual utilizado hasta ese momento, puesto que fue el periodista Javier Pérez Andrés quien se hizo cargo de los programas especiales con los que se cerraba el periplo regional.

Ávila y Zamora fueron las dos capitales que recibieron el escenario-plató para tales programas, con la participación en ellos de artesanos abulenses y zamoranos.

Una vez más el calor fue protagonista en ambas citas donde de nuevo una carpa de los Alimentos Artesanos se encargó de presentar los productos artesanos al numeroso grupo de espectadores y personalidades que participaron de los programas en ambas capitales, así de servir la degustación para todos los integrantes e invitados a los diferentes espacios.

El balance final de esta colaboración que se ha establecido con Televisión Castilla y León es enormemente positivo por cuanto nos ha permitido acercar y dar a conocer los productos artesanos de una forma muy directa, cercana y notoria al gran público, además de participar activamente en cada programa con la presencia activa de diferentes compañeros artesanos .

Productos Artesanos para los químicos españoles

Se celebró en Valladolid el pasado 10 de octubre la 58ª Asamblea de la Asociación Nacional de Químicos. 11.500 químicos de toda España se dieron cita en la capital pucelana para discutir la situación actual y el futuro de la profesión, así como los retos que deben abordar a corto y medio plazo.

El presidente de la Asociación D. Leopoldo Martínez Nieto, aprovechó el acto de inauguración para reclamar el papel de la Química dentro de la sociedad ya que se trata de una ciencia, "infravalorada por parte de la misma" cuando "los ciudadanos deberían concienciarse de que gracias a la Química hay avances en todas las demás ciencias y la sociedad ha evolucionado". Leopoldo Martínez Nieto se ha referido asimismo a la gran importancia que esta ciencia tiene en el

caso de Valladolid, donde sectores como el de la agricultura e industrias como la automoción lo están desarrollando su actividad muchos químicos.

Por un acuerdo suscrito con la mencionada Asociación los productos Artesanos estuvieron presentes en la Asamblea a través de un catering degustación que se sirvió a los asistentes, recordamos los mejores profesionales del sector químico en España.

Estas presentaciones se enmarcan dentro de las actuaciones promocionales que se llevan a cabo y cuyo mayor interés radica en presentar e introducir los productos artesanos de Castilla y León en sectores ciertamente interesantes de la sociedad, por sus niveles adquisitivos y comportamientos de compra.

Carrefour, próxima parada de la Plataforma Comercial

La Plataforma comercial que se está impulsando desde la Consejería de Agricultura y que se auspicia desde la Asociación va viento en popa. Se va a alcanzar el objetivo previsto de incrementar los asociados con cincuenta nuevas empresas en el ejercicio 2008, cifra que se incrementará ostensiblemente en los próximos meses. Además en estos días se ultima la negociación con los centros comerciales Carrefour de Castilla y León para que los productos Artesanos ocupen los lineales de los supermercados repartidos por la comunidad. El Director territorial y el Jefe de Compras de los centros estuvieron recientemente visitando las instalaciones de la Asociación en Fuensaldaña, con una grata impresión, transmitiéndonos el gran interés que tienen en cerrar el acuerdo. También el grupo El Ábol ha mostrado un gran interés en que los productos artesanos ocupen cuanto antes sus lineales.



La Crisis llega a los bolsillos en el Mercado de Toro

Octava edición del Mercado Medieval de las Fiestas de la Vendimia de Toro con asistencia de 85 puestos que ofrecieron sus productos venidos desde diversos puntos de España. Desde primeras horas de la mañana los alrededores de La Colegiata fueron escenario de las idas y venidas de un buen número de gente que iba instalando sus puestos y los curiosos que comenzaban su recorrido, que

iba desde la calle la Mayor hasta el mirador del Espolón.

Este mercado se enmarca dentro de las celebraciones por las fiestas de la Vendimia, donde miles de personas se vuelcan sobre todo con el desfile de carros engalanados con el que se evoca la vendimia del pasado, cuando las uvas eran trasladadas en carros tirados por bueyes y burros en la zona de la Denominación de Ori-

gen del Vino de Toro. Entre los asistentes se encontraban el alcalde de Toro y senador, Jesús Sedano, y el presidente de la Diputación de Zamora, Fernando Martínez Maíllo.

A pesar del gran ambiente y el número de asistentes, las ventas registradas por los artesanos este año no se vieron beneficiadas por esa numerosa presencia de público y visitantes durante toda la jornada.

La Asociación de Alimentos Artesanos es nombrada Cofrade de Honor de la Cofradía de las Viandas y el Vino

La Cofradía de los Vinos y las Viandas de Castilla y León celebró el pasado 28 de septiembre su XIV Gran Capítulo, la celebración anual con que la citada Cofradía aprovecha para reconocer desde hace años las personalidades que más han destacado cada año en la difusión de los productos de la comunidad.

En esta edición la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León hemos tenido el honor de ser investidos Cofrades de Honor.

Esta festividad inició sus actos el sábado 27, con la entrega del Premio Tierras de Oro 2008 a la Fundación Atapuerca, para continuar con el grueso de actividades el domingo día 28. La tradicional procesión, precedidos de dulzaineros, hasta la Capilla del Colegio San José, y la particular misa con ofrenda de los vinos y las viandas de la tierra iniciaron los actos.

Los miembros engalanzados con sus típicos atuendos la capa con la medalla y el tocado de la parlota, se desplazaron posteriormente al Auditorio Cultural Miguel Delibes, donde celebraron, presidido por el Gran Maestre de la Orden Juan José Alejos, el XIV Gran Capítulo o reunión anual, acto en el que se investió a los nuevos cofrades de número, de mérito y de honor. En esta decimocuarta edición fueron nombrados Cofrades de Honor



Gerardo Merino, Gerente Asoc. Artesanos, Silvia Clemente, Consejera de Agricultura y Alberto Cobos

la consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, Silvia Clemente; la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León y como corresponde y por la propia entidad del Premio 'Tierras de Oro' fue nombrado Cofrade de Honor la Fundación Atapuerca.

Asimismo recibieron su condición de Cofrades de Mérito: Mario Cordero Alija, presidente de la Cofradía de la Alubia de la Bañeza, Alejandro Mendivil Bilbao, cofrade de la Cofradía de la Queimada de San Sebastián y Rogelio

Samper Almodóvar, vicepresidente de la Cofradía del Raím del Campello en Alicante. El punto final a la reunión lo puso la entrega del premio 'El Almirez de los Prodigios' que recaló en el Centro de Iniciativas Valle del Río Razón. Este encuentro ha servido para que desde la Asociación de Artesanos tendamos puentes de colaboración con cofradías de distintas comunidades, País Vasco, Cantabria o Alicante con los que se han acordado acciones de promoción recíprocas de los respectivos productos.



Juan José Alejos, Gran Maestre

La Cofradía vien defendiendo desde su creación en el año 95 los valores de esta tierra de una forma lúdica y cultural.

Por un lado hemos creído que la Consejera Clemente, que es quien lleva el timón y quien está empujando en este momento los productos de calidad en la Comunidad, era merecedora de este galardón.

En cuanto a los artesanos de Castilla y León personificados en su Asociación nos parece que en un mundo

tan acelerado como el que vivimos, donde todo va tan deprisa, que perviva gente que todavía prefiere hacer las cosas con mimo, elaborar con arte y paciencia primando el cuidado de la calidad y la tradición por encima de otros valores, defendiendo nuestro buen producto, el de calidad era un mérito. Mérito que debía verse recompensado de alguna manera, y en este sentido, en lo que nos compete a nuestra cofradía es integrarles como lo hemos hecho.

Torta de Cañarejal, oro en el prestigioso World Cheese Awards 2008

Por primera vez este prestigiosísimo concurso que selecciona los mejores quesos del mundo de entre más de 2.000 presentados provenientes de Europa, Estados Unidos, Sudáfrica, Australia y Asia, se celebraba fuera del Reino Unido y se trasladaba hasta la capital irlandesa de Dublin. Allí 80 expertos internacionales eran los encargados de seleccionar los quesos más selectos y como si de una competición deportiva se tratara, concedían premios de oro, plata y bronce. Durante dos días todos los quesos presentados fueron expuestos en el recinto ferial RDS Simonscourt para que el público asistente y el propio jurado probasen las bondades de cada uno de ellos.

Hay que celebrar que uno de los quesos artesanos se alzara con uno de los



máximos galardones, concretamente la Torta de Queso de Cañarejal obtuvo el premio de Oro en la categoría

de queso de oveja tierno. Nuestra más sincera enhorabuena por tan importante éxito.

Agenda de Noviembre

FERIA DE LAS MUESTRAS DE LOS SANTOS. 1 al 4 de Noviembre La Adrada, Ávila- Organiza Ayto. de la Adrada.

XII FERIA GASTRONÓMICA DE LA MATANZA. Puebla de Lillo, León. Organiza Ayto. de Puebla de Lillo.

SALÓN DE LA NAVIDAD Y LOS COMPLEMENTOS. 7 al 10 de Noviembre, Ávila. Organiza Cámara Oficial de Comercio e Industria de Ávila.

FERIA DE SAN MARTÍN. 11 de Noviembre, Mansilla de las Mulas, León. Organiza Ayto. Mansilla.

XI FERIA GANADERA DEL VALLE DE LOSA. 3er. sábado de Noviembre, Quincoces de Yuso. Organiza Ayto. de Valle de Losa.

FERIA DE SANTA CATALINA. 24 y 25 de Noviembre, Cistierna, León. Organiza Ayto. de Cistierna.

FERIA DE LA CAZA. 29 y 30 de Noviembre, Boñar, León. Organiza Ayto. de Boñar.

FERIA DE SAN ANDRÉS. 30 de Noviembre, Villadiego, Burgos. Organiza Ayto. de Villadiego.



Utiliza tu revista
envíanos tus opiniones, tus artículos
o tus informaciones
para que sean publicadas, puedes hacerlo

envía tus textos por e-mail a: soporte@pentarea.com



Cincho: llegan los Oscars de los quesos

Ya nos encontramos en la 7ª edición, donde los Premios Cincho estrenan su carácter internacional. Se ha conseguido la consolidación del concurso y fijación de la notoriedad de la marca y es tiempo de aumentar el prestigio con su reconocimiento internacional.

A partir del próximo 3 de noviembre y durante tres jornadas un panel -también por primera vez internacional- de catadores procedentes de Consejos Reguladores, asociaciones científicas, elaboradores de quesos, centros tecnológicos, restauradores y distribuidores catarán las muestras de queso que hayan llegado hasta la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León. Olfato, gusto, vista... todo ha de ser perfecto para hacerse con uno de los codiciados Premios Cincho en alguna de sus categorías.

Los Quesos Artesanos han cosechado a lo largo de las ediciones numerosos éxitos en estos certámenes. Supone además una excelente prueba para testar la calidad del producto de cada uno y obtener una excelente referencia de las posibles mejoras que precise. Motivos más que sobrados para que cualquier quesero presente sin miedo o complejo alguno sus quesos al concurso. Desde la Asociación de Artesanos animamos e incentivamos a todos los queseros a acudir a esta cita y mostrar los buenos quesos que producimos. Para participar en el concurso se ha tenido que enviar la solicitud de inscripción antes de las 14 horas del 24 de octubre de 2008. Cada solicitante podrá participar en tantas categorías como considere oportuno, si bien, sólo podrá presentar una determinada marca comercial a una sola categoría.

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 se pueda asegurar el anonimato de dichas muestras, cuando se realice la evaluación visual de los quesos.

Las muestras se recibirán hasta el 31 de Octubre de 2008 a las 14 horas. La organización del concurso las almacenará en condiciones de refrigeración óptimas. Las muestras recibidas con posterioridad a esta fecha perderán el derecho a participar en el Concurso, pudiendo ser reexpedidas a su lugar de origen, con gastos a cargo del participante en el plazo de 7 días siguientes a la celebración del Concurso, si es solicitado por el propietario de la muestra, en el caso contrario las muestras pasarán a ser propiedad de la organización del Concurso.

Cada Jurado estará compuesto por cinco miembros expertos en análisis sensorial para realizar la fase preliminar, en la fase final el número de miembros será superior. En el caso que la organización lo estime oportuno el número de miembros podrá ser ampliado.

Los miembros del Jurado son designados a título personal, por lo cual sólo el propio Director del Concurso puede proceder a su sustitución. Los jueces que desarrollen su actividad profesional en Castilla y León tendrán una participación próxima a un tercio del número total de jueces.

Una vez que los jurados estén formados y con el fin de precisar el ejercicio de su misión, podrán ser reunidos en una o varias sesiones de explicación y degustación para comparar los resultados de cada degustador.

A los jurados se les presentarán series sucesivas de muestras. Estas series serán además examinadas en un orden racional en función de las características de los tipos de queso, de conformidad con los

criterios señalados por el Director del Concurso. Los tipos de queso a concurso son quesos frescos, quesos de pasta blanda, quesos de pasta semidura o dura y quesos afinados por mohos. En cada grupo se establecerán diferentes categorías, a efectos de clasificar adecuadamente los quesos en la categoría correcta, se han considerado criterios como tipo de leche (vaca, oveja, cabra, etc...), tratamiento térmico (cruda o pasteurizada), grado de maduración (según RD. 1113/2006 Norma de Calidad de Quesos y Quesos Fundidos) o proceso de coagulación de la leche (enzimática, ácida). La edad del queso se considerará la que tenga el queso a fecha de 3 de noviembre de 2008.

Todos los quesos serán evaluados en la fase preliminar en sesiones de cata diferentes; una en la que se analizarán las características visuales y otra para el resto de características sensoriales. De cada categoría al menos 4 quesos (los mejor puntuados) pasaran a la fase final donde serán catados siguiendo el mismo criterio. Antes de la primera sesión de degustación, se presentará a los jueces catadores, a fin de “preparar boca”, un queso. Este queso no participará en el Concurso y su degustación servirá para que los catadores conozcan su valoración y la puntuación media de todos los miembros del jurado.

En el transcurso del Concurso se podrán añadir muestras, fuera del mismo, útiles para realizar controles de calidad. Todos los quesos de un mismo grupo y de una misma sesión serán degustados a la misma temperatura.

La organización dispondrá de un segundo recinto,



contiguo, pero inaccesible a los miembros del jurado para preparar las muestras y evitar todo signo que permita identificarlas. Estará igualmente prohibido fumar en esa sala, debiendo guardar silencio y mantener una estricta disciplina. Las muestras de queso deberán presentarse a los catadores identificadas con los códigos específicos y únicos para cada muestra que se les asignó en el momento de su recepción. Las sesiones de degustación se desarrollarán preferentemente por la mañana, se podrá dar el caso que se realicen catas por la tarde si el número de muestras es muy grande. Todos los jueces utilizarán la misma ficha de cata en soporte electrónico de forma que los descriptores empleados tendrán el carácter de juicio forzado. Si hubiese alguna eventualidad que no permitiese el empleo de PDAs la valoración sensorial se realizaría en soporte papel.

Se empleará el procedimiento de calcular el valor medio de las puntuaciones obtenidas una vez eliminados el máximo y mínimo emitido por los diferentes jueces. Las muestras que en la fase final, no superen los 90 puntos no podrán recibir ningún premio. Si la organización los considera merecedores de ello, se establecerán los premios: “el mejor queso de Castilla y León del año 2008” y “el mejor queso artesano de Castilla y León del año 2008” a los de mejor puntuación final relativa, independientemente de la categoría en el que haya concursado, así mismo podrá incrementarse el número de cinchos de plata en aquellas categorías que el nivel de las muestras los haga merecedores de ellos. Los premios, en cualquiera de las modalidades, podrán ser declarados desiertos.



Isabel Jiménez, Presidenta de la Diputación de Salamanca:
“en el mundo de los alimentos de calidad siempre hay que estar en vanguardia”

Para abrir la entrevista nada mejor que hablar de la riqueza agroalimentaria de la provincia salmantina, donde la agroindustria tiene un peso y una importancia enorme. Háganos una radiografía rápida del escenario en que se está moviendo.

Lo cierto es que pocas provincias pueden presumir de contar con el succulento y variado santuario gastronómico de productos de calidad hasta el punto de poder ofrecer la degustación de un menú a base de Denominaciones de Origen y Marcas de calidad, como es el Jamón de Guijuelo de entrada, un primer plato de Lentejas de La Armuña y un segundo plato de Carne de Morucha, regado cómo no con un vino de Origen como es Arribes, y acompañando los postres con las Marcas de Queso de Arribes, rosquillas de Ledesma y licores y aguardientes.

Son un claro ejemplo de la excelente calidad agroalimentaria de nuestra provincia que nos permite presentarnos además de cómo destino turístico y cultural como provincia de destino gastronómico de cinco tenedores.

De todas formas, si el momento es muy óptimo para la agroalimentación como lo ratifica la obtención este último año de la Denominación de Vino Arribes, somos conscientes de que aún tenemos productos de calidad y que debemos seguir fortaleciendo y posicionando claramente la presencia de nuestras marcas en el mercado. Para ello, las Asociaciones y productores implicados

junto con el apoyo de administraciones como la Junta de Castilla y León o la Diputación de Salamanca estamos propiciando por ejemplo la unión de nuestras dos carnes por excelencia de vacuno como es la Morucha y la Ternera Charra en una única Marca IGP provincial, o los pasos que se están dando para la IGP del Garbanzo Pedrosillano o la Denominación de Vinos de la Sierra. En definitiva, en el mundo de los alimentos de calidad siempre hay que estar en vanguardia para hacer valer su protagonismo y su continuo peso en el contexto culinario.

En este sentido, ¿qué peso le otorga al sector agroalimentario, en especial uno tan específico como la artesanía, en Castilla y León?

Para provincias como Salamanca y regiones como la nuestra donde las zonas rurales son la base de nuestro territorio, el sector agroalimentario desempeña un papel esencial en el sustento de esas zonas, ya sea a nivel económico o bien para garantizar su supervivencia poblacional. Afortunadamente el buen hacer de nuestra gente y el amor a nuestra tierra hace que encontremos a emprendedores en muchos de nuestros municipios que artesanalmente están dando vida a una agroindustria que por su calidad se ha hecho un hueco en el difícil mundo de la comercialización. Sirvan como ejemplo los productos salmantinos que están englobados bajo los Artesanos de Castilla

y León, una clara variedad de la riqueza de productos que sin llegar a ostentar una catalogación superior son representativos de lo que se puede hacer en nuestras zonas rurales.

Se están poniendo en marcha iniciativas e ideas muy innovadoras en diferentes zonas de Castilla y León: parques temáticos, marcas de calidad, etc. ¿Cuáles son las líneas trazadas desde su institución para apoyar e impulsar este sector?

Las Diputaciones Provinciales en el contexto agroalimentario no tenemos competencias claras que nos permitan grandes actuaciones en apoyos directos al sector. Pero también es cierto que si queremos trabajar por defender e impulsar estos productos de calidad tenemos nuestras herramientas dentro de nuestras posibilidades. En este sentido, la Diputación de Salamanca ha apostado por favorecer la divulgación de los alimentos de calidad de la provincia y apoyar a las figuras que los sustentan, como los Consejos Reguladores, Asociaciones, Cooperativas. Así, por una parte, y en colaboración con la Cámara Agraria Provincial llevamos la promoción directa de los productos con Denominación, Marcas de Calidad, Cooperativas y Artesanos a las principales Ferias del sector que se celebran en nuestro país y en el país vecino de Portugal, para lo que destinamos al año 100.000 €. Y, por otra parte, tenemos la línea directa de ayudas para el funcionamiento de esas figuras que engloban esta producción, como las Marcas de Calidad, Cooperativas, Asociaciones, para lo que destinamos cerca de 150.000€; sin olvidarnos tampoco del apoyo a los más de veinte certámenes de carácter local que se celebran anualmente en municipios de nuestra provincia y que están dirigidos a la divulgación de la riqueza agroalimentaria y ganadera de Salamanca.

Ha criticado en alguna ocasión la desaparición del

Ministerio de Agricultura en el último ejecutivo, precisamente un sector que en nuestra Comunidad sigue siendo básico. ¿Es un simple gesto estético o han notado desde las instituciones movimientos más profundos?

Por supuesto que ha sido una crítica con argumentos, sustentada básicamente en lo que usted también refleja en su pregunta. Nuestra Comunidad Autónoma, nuestra provincia es eminentemente rural, tiene en el sector primario la base de su PIB, y en momentos como los actuales de crisis generalizada, nuestros agricultores y ganaderos son los primeros en sufrir las consecuencias. Como responsables públicos, que representamos a los ciudadanos y, por tanto, a los profesionales del campo, a los pequeños productores artesanales de nuestros alimentos, y por estar en continuo contacto con ellos y sus representantes, consideramos que la desaparición del Ministerio de Agricultura, tanto como denominación como de ser un departamento ministerial independiente ha sido negativo para luchar por los intereses del sector y sus profesionales. Lo estamos viendo a diario, en el nulo interés que desde el Gobierno se tiene por apoyar la situación del campo. Es cierto que se pueden modificar las estructuras, pero hay que tener claro el peso que el sector tiene en el contexto nacional a la hora de establecer su administración, y como sucede en el actual organigrama, este único Ministerio no está siendo buena para el presente del sector agroganadero y con estos antecedentes difícilmente se va a defender adecuadamente el futuro que se está decidiendo en foros internacionales.

Hábleme de las necesidades más urgentes del sector agroalimentario según sus impresiones.

No cabe duda que tenemos una excelente materia prima, pero el hecho de estar dentro de una sociedad cada vez más globalizada hace que



continuamente se precise mejorar la competitividad no ya tanto por el producto y sí por el mercado. Por tanto, posiblemente de lo que más esté necesitado el sector es lograr una mayor comercialización. Afortunadamente, la Junta de Castilla y León ha dado muestras de su interés en apoyar a un sector estratégico tanto a nivel regional como en cada una de las nueve provincias de la Comunidad y de ahí que haya impulsado un gran Plan Agroalimentario destinado a mejorar la comercialización de los productos de calidad. Las Diputaciones también estamos apoyando esa promoción para lo que consideramos fundamental una correcta identificación de los productos de calidad. Quizás Salamanca es de lo que adolece. A nivel regional ya existe una marca identificativa y algunas provincias ya lo tienen. Posiblemente sería bueno contar con esa marca en nuestra provincia que englobe en la promoción y comercialización a los Alimentos de calidad de Salamanca.

Vamos con otro asunto. Acaba de regularse la denominación “artesano”, y le quiero preguntar por su opinión sobre las marcas de calidad, la importancia y la efectividad que tienen.

Por supuesto que son eficaces. Los consumidores a la hora de adquirir los productos al margen de los precios siempre valoran la calidad. No cabe duda que tener un sello, una marca de calidad, como sucede en otros artículos pero más en los alimentarios, es a la vez un mayor reclamo para los consumidores y la garantía de una mayor seguridad alimentaria porque nos dice que el producto cumple con una serie de requisitos en los que prima la calidad. Estas regulaciones de calidad lo que propicia es, en definitiva, una mayor y mejor cuidada presencia de nuestros productos en los mercados, que es lo que nos interesa, ser competitivos comercialmente.

Insistiendo en el tema y teniendo en cuenta las más de 50 que existen en la región, algunas de ellas solapándose, ¿no cree que esa profusión en algún caso puede llevar a confusión al consumidor?

Creo que están perfectamente identificadas aunque sean del mismo producto. De lo que se trata es de ofrecer calidad. En la variedad también está la calidad y por tanto mayor y mejor oferta para los consumidores. Siempre que reúnan los requisitos establecidos y estén amparadas por marcas identificadoras de calidad, los consumidores no verán inconvenientes en optar por unos u otros productos. Desde luego, en el caso de Salamanca, los más de veinte productos de calidad que promocionamos desde la Diputación son un aliciente para impulsar esa producción de calidad a pequeña y mediana escala en nuestras zonas rurales y para divulgar la riqueza gastronómica entre el público en general.

Otro asunto clave en el ámbito rural. Hay un importante intento por fijar población, especialmente joven. Las agroindustrias hacen en este sentido una gran labor. ¿Cómo se potencian estos aspectos desde la Diputación de Salamanca?

Para nosotros, como ya he aludido antes, las industrias de transformación de productos alimentarios en las zonas rurales son claves para el futuro de nuestros municipios. Afortunadamente, la producción de alimentos de calidad en la provincia de Salamanca, tanto a gran escala, como puede ser Guijuelo, como a pequeña escala como son los quesos de Arribes, o las cooperativas y artesanos autónomos están contribuyendo a sostener nuestros pequeños municipios. Desde la Diputación, a través de nuestro Organismo de Empleo y Desarrollo Rural tenemos conocimiento de este valor en alza en nuestro territorio y para ello, estamos asesorando en la viabilidad de esas pequeñas industrias transformadoras e incentivando su implantación con ayudas a los emprendedores rurales, como son el Premio Provincial y que tuvo como destinatarios en su primera edición una pequeña industria transformadora del producto de la castaña, como un ejemplo más de las potencialidades agroalimentarias de nuestro extenso territorio rural salmantino.



10 Octubre. Reunión Artesanos - Consejería



El pasado lunes 10 de Octubre se producía una productiva reunión a la que asistían la Consejera de Agricultura del gobierno regional Silvia Clemente acompañada por el Director G. de Industrialización y Modernización Agraria, Jorge Morro Villacián y el Director del Instituto Tecnológico Agrario, Jesús María Gómez Sanz, por parte de la Asociación de Artesanos acudía su presidente Telesforo San José; el motivo evaluar y comprobar el grado de cumplimiento y situación del contrato que se suscribió meses atrás entre la propia Asociación y la Consejería, y del que ya se informó convenientemente en boletines anteriores.

Existe, como así lo manifestaron los interlocutores de la Administración con la Consejera a la cabeza, un gran interés en apoyar este convenio y el sector agroalimentario de calidad dentro de la región, interés que se traduce, entre otras, en las acciones que engloba este acuerdo.

A lo largo de más de una hora de cordial charla se repasaron los puntos del contrato que aún están a falta de realización así como las causas y los medios que han de ponerse para llevarlos a término.

Sirvió además para adelantar los numerosos planes dentro de la agroalimentación en los que está trabajando la Consejería y que deberían ver la luz en los próximos años, muestra inequívoca como así lo manifestaron, de la confianza que tienen en nuestro sector. Solicitó la consejera un total apoyo por parte de la Asociación y los propios artesanos para ayudar a poner en marcha los mencionados proyectos y planes, apoyos que traerán beneficios

recíprocos para ambas partes.

Además de la petición de ese apoyo solidario, nos hicieron llegar su interés por conocer los volúmenes de producción de cada artesano de forma que sirvan esos datos para trazar convenientemente un mapa de la artesanía en castilla y León y adecuar de la forma más precisapossible las medidas que entren en funcionamiento y que afecten al colectivo.

Otra de las peticiones expresas de la Consejera va encaminada a mejorar la imagen que se lleva al mercado tanto de la Asociación como de los artesanos individuales. Imagen que debe cuidarse y mejorarse en lo posible por lo que siguiendo esta sugerencia de la titular de Agricultura se procederá inmediatamente a solicitar el estudio para renovar la imagen y el logotipo de la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León, trabajo que se va a encargar a una empresa especializada para que comience cuanto antes con este "restyling" de nuestra imagen.

Finalizó el encuentro con el compromiso firme de una próxima reunión de trabajo con el Director general Jorge Morro y con el Director del ITA, Jesús M^a Gómez Sanz para ahondar, profundizar y avanzar en negociaciones particulares, entre ella toma de la gestión del portal de internet de los alimentos de Castilla y León (www.alimentosdecastillayleon.com), gestión que ofrece aspectos muy interesante también para la propia Asociación. Esta reunión a pesar de que no tiene fecha concreta aún, se celebrará en un corto espacio de tiempo.

Cada vez queda menos tiempo para reciclar la condición de artesano y adaptarla a la nueva normativa impuesta por el decreto aprobado recientemente. A pesar de poder resultar insistentes creemos muy necesario revisar y recordar los trámites que cada artesano de forma individual ha de realizar para entrar dentro de lo legalmente estipulado. Os recordamos que en la Asociación estamos a vuestra disposición para asesoraros en aquellas cuestiones que se os puedan plantear.



Entre los requisitos exigidos para obtener la calificación de Artesano, el Decreto define varios puntos encaminados a salvaguardar la tradición y calidad en la elaboración aunque por supuesto no deja fuera la adaptación y mecanización de determinados procesos.

Quizá el requisito desde el punto de vista formal que más repercusión tiene de toda la norma viene dado por el Registro Artesanal Alimentario que el Decreto crea y la Orden desarrolla.

Para poder realizar la inscripción en este Registro es necesario como requisito previo cumplir con unas condiciones que se especifican meridianamente, siempre antes de la inscripción registral artesana.

Como primer trámite la empresa o el empresario han de encontrarse inscritos en el Registro Industrial Único de la Consejería de Agricultura (Registro de Industrias Agrarias). Las producciones hortofrutícolas por su parte deberán estar registradas en el Registro de Establecimientos y Actividades Catalogables de la Consejería de Agricultura en las condiciones explicadas en la Orden.

A estos requisitos hay que añadir el compromiso formal que hay que adquirir con la Consejería de Agricultura de cumplimiento de las condiciones establecidas en la norma y el acatamiento de los controles en el Decreto referidos.

Una vez satisfechas estas cuestiones todos los artesanos han de inscribirse obligatoriamente en el nuevo Registro Artesanal Alimentario de Castilla y León para lo cual habrán de cumplimentar unos trámites: Solicitud de acuerdo al modelo oficial de inscripción dirigida al Dtor. Gral. de Industrialización y Modernización Agraria, acompañándolo de la documentación requerida: documentación identificativa y registral de la empresa, documentación fiscal y económica, certificaciones laborales de la seguridad social, licencias de actividad y autorizaciones sanitarias, (ver Orden AYG/654/2008), incluyendo una competencia memoria de la actividad y los productos artesanos para los que se solicita.

Una vez realizada la inscripción el artesano obtendrá

un certificado donde se reconoce la razón social, la enumeración de los productos artesanos, constará además la fecha de su inscripción y recogerá el código de empresa artesana asignado. Este código será a partir de ese momento la matrícula, la identificación del artesano.

Este certificado además de reconocer al industrial como artesano le autoriza a utilizar los símbolos, distintivos y menciones propios de los artesanos en sus elementos de comunicación, rótulos, folletos, anuncios o etiquetas.

Este aspecto es importante ya que desde la entrada en vigor del Decreto y la Orden que lo desarrolla, se prohíbe escrupulosamente la utilización de la denominación "artesana/o" ni ningún otro que pueda inducir a error al consumidor en todo etiquetado o publicidad de aquellas empresas que no cumplan con los requisitos expuestos.

En el tema de etiquetas se obliga a los artesanos a incluir en las de sus productos tanto el código de empresa artesana, como el distintivo artesano y además la fecha de recolección si son vegetales, el tiempo de curación o la fecha de elaboración.

Otras novedades para el artesano radica en la obligación de gestionar un sistema de autocontrol de materias primas y la totalidad de procesos intervinientes de manera que se garantice al consumidor las características técnicas o sanitarias comprometidas. Anualmente además deberá comunicar al órgano de control una estimación de la cantidad de producto que prevé obtener y elaborar en el siguiente ejercicio.

También los artesanos inscritos y autorizados deberán cumplir un paso más que se refiere a la contabilidad llevada sobre los productos artesanos que elabora, sobre sus entradas y salidas de almacén o taller de elaboración, sobre las materias y productos empleados, quienes son sus proveedores y los aditivos u otros elementos tecnológicos que se utilicen y que conforman el producto terminado. Esta información se recogerá en un libro contable de la actividad que deberá estar a disposición de los posibles requerimientos del organismo de control.

Reunión técnica del sector quesero

El pasado miércoles se celebraba un encuentro en la sede de la Asociación de Artesanos a dos bandas, entre los artesanos del sector quesero y Antonio Lubiano, Subdirector de Calidad Alimentaria del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

El encuentro tenía como objetivo principal presentar y acercar los medios de los que dispone la Junta de Castilla y León en el sector lácteo a las pequeñas industrias artesanas e incentivar, por ende, el uso de la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León, radicada en Palencia, en aras de mejorar la calidad del producto final.

Comenzó el encuentro con una exposición de la edición 2008 de los premios Cincho, la importancia que tienen y la repercusión que alcanzan sus galardones. El Subdirector animó a los artesanos lácteos a perder los miedos o recelos que puedan existir y a presentar el producto de cada uno con el mayor de los orgullos.

Un segundo punto del día ocupó la presentación a los presentes de las actividades que pueden realizarse en la Estación Tecnológica Láctea de Castilla y León y las oportunidades que brinda a los artesanos que deseen hacer uso de las mismas. A través de un convenio suscrito con el ITA, los artesanos lácteos van a beneficiarse de estos servicios, así, esta estación estará disponible para realizar los análisis pertinentes de los productos y derivados lácteos que cada cual fabrique. Además el ITA se compromete a facilitar formación específica en distintas materias: apoyo tecnológico a las industrias lácteas; investigación sobre elaboración, maduración y conservación de quesos tradicionales; apoyo a las empresas para mejoras en la calidad de la leche y sus derivados;



Información y divulgación de aquellos trabajos técnicos realizados y relativos al sector; análisis y evaluación de productos lácteos.

Desde este momento cualquier artesano que desee acogerse a estas ayudas podrá realizarlo contactando con la Asociación o con la propia Estación Tecnológica del Lácteo.

En el plazo de un mes está prevista una nueva reunión del sector lácteo artesano para abundar en estos acuerdos y además para iniciar la recogida de las muestras para la realización de análisis.

Estación Tecnológica de la Leche
Crtra. Autilla, s/n. Apdo. 84
34701 Palencia.
Telf. 979 700 759
Fax. 979 751 381



Hermar, el queso 'natural' de Castronuño

Enclavado en la gran curva con la que el Duero gira hacia Zamora se alza un pueblecito, Castronuño. Por sus tierras pastorean la ovejas de Julio Hernández García, nuestro artesano del mes. Su queso Hermar es el ejemplo de la obsesión permanente de Julio por ahondar en la tradición. Este trabajo bien hecho se vio refrendado en el año 2002, con un premio Cincho de Plata al mejor queso curado de oveja. Con Sagrario, su mujer, se afanan día a día en su quesería para poder seguir presumiendo de su esfuerzo: El queso Hermar.

¿Cómo nació la quesería?

La quesería empezó a funcionar en el año 89 por la inquietud que teníamos ante el futuro de la ganadería ovina. Nosotros ya teníamos ovejas y poco a poco veíamos que si alguna posibilidad había para la ganadería era incluir la transformación del producto, transformar nosotros mismos la leche y, producir nuestro propio queso. Algo que con el paso del tiempo hemos podido comprobar que era la única salida que tenía la este sector, buscar el valor añadido por nuestra cuenta.

¿Qué caracteriza vuestro queso?

Nuestro queso es un producto artesanal y totalmente natural ya que en el proceso de elaboración únicamente utilizamos leche de oveja y cuajo, lo que nos diferencia de la industria quesera. La gran industria no tiene mas remedio que utilizar

maquinaria moderna, procesos de pasteurización y usar otra serie de productos para hacer el queso, algo de lo que nosotros nos libramos porque trabajamos la leche cruda, tal y como sale de las ovejas, con mucho cuidado para obtener el máximo de calidad en cada paso, cuidando mucho la higiene para que el queso acabe siendo un producto de calidad que pueda competir con los mejores.

La zona, el entorno donde producís que es Castronuño ¿Qué peculiaridades tiene?

Nos encontramos en una zona típicamente castellana con una peculiaridad y es que estamos dentro de un Espacio Natural protegido. Estamos al lado del río Duero, donde se encuentra el embalse de San José, en cuyos entornos, se localiza el espacio natural de Las Riberas de Castronuño y vega del Duero, el único territorio de Valladolid incluido en la



Red de Espacios Naturales de Castilla y León. Este hecho produce un flujo de turismo que nos viene bien de cara a la comercialización y promoción de nuestro queso y además este año, cumpliendo las normativas exigidas a tal fin, nos concedieron la Marca Natural de Espacios Naturales de Castilla y León, de lo que estamos muy orgullosos ya que somos sólo 2 queserías actualmente en la región las que cumplimos esta normativa y podemos lucir esa Marca Natural, una quesería de los Arribes del Duero y la nuestra.

Creemos que, además de venirnos bien a la hora de vender el producto, es también un reconocimiento a la marca y al trabajo bien hecho.

¿Por qué decidisteis entrar en la asociación Artesanos?

Entiendo que debemos estar en la asociación de los artesanos en primer lugar por nuestra propia filosofía a la hora de entender esto de hacer queso, desde el primer día decidimos optar por la vía de la calidad y la artesanía como elementos esenciales y en segundo lugar por que supone una vía más fácil, a la hora de comercializar nuestro queso, que si vas por libre, donde te encuentras con bastantes más dificultades. Vemos que se defiende mejor el producto a través de la Asociación.

A corto y medio plazo, ¿cómo ve el futuro de la artesanía y el queso?

El mercado del queso tiene las dificultades de la libre competencia del mercado mundial, todos los quesos que entran de Europa compiten con los quesos españoles y eso es un problema, aunque más para la industria quesera que para nosotros los artesanos que realmente no sentimos tanto esa competencia, entre otras cosas porque tenemos un producto diferenciado lo que siempre supone una ventaja. El consumidor entiende que la calidad que encuentra en nuestros quesos no la encuentra en los productos de la gran industria a pesar de que en algunos casos cuesten un poquito más.

Cuáles son los retos tienen los artesanos por cumplir en el futuro?

El reto permanente de la calidad, un reto que desde nuestros comienzos siempre hemos tenido y mantenemos. Es el aliciente que siempre debemos tener para conseguir mejorar en nuestros quesos por lo que tenemos que seguir en esa línea siendo exigentes con nosotros mismos. También para que el cliente se sienta a gusto con lo que compra y vea que nuestra marca merece la pena aunque sea por unos céntimos más que el de la industria.

Deben ponerse medios para asegurar e incrementar la calidad en todos los productos de la marca Artesanos.

¿Cómo comercializan su producto?

La mayoría de las ventas se realizan en la misma quesería, tenemos una clientela que nos lleva el producto a diario y en Navidad tenemos clientes en Cataluña que nos compran queso para las cestas de Navidad además de algún punto de venta en Rueda y Toro y con eso tenemos vendida toda la producción.

¿Qué diferencias hay con otros quesos artesanos?

La mayor diferencia está en la naturalidad del producto, es un queso que da el sabor del queso de toda la vida gracias a no llevar ningún aditivo a mayores del cuajo, la leche es bien tratada para dar un queso muy natural que va muy bien en boca que se saborea muy bien y que siempre tiene una alta calidad..

PREMIOS

Cincho de Plata 2002, Quesos Leche cruda de oveja de más de 6 meses.

Quesería HERMAR
 Julio Alberto Hernández García
 C/ Pastores, 35
 CASTRONUÑO 47520 Valladolid
 Tel.: 983 866 170

NUESTRA MATERIA PRIMA ES
ÚNICA



Saludable

NUESTRA FORMA DE PRODUCCIÓN,
EQUILIBRADA



Sostenible

EL RESULTADO...
INMEJORABLE



Selecto

Productos de **Castilla y León**



CASTILLA Y LEÓN ES SABOR



Junta de
Castilla y León