



convenio para el sector lácteo

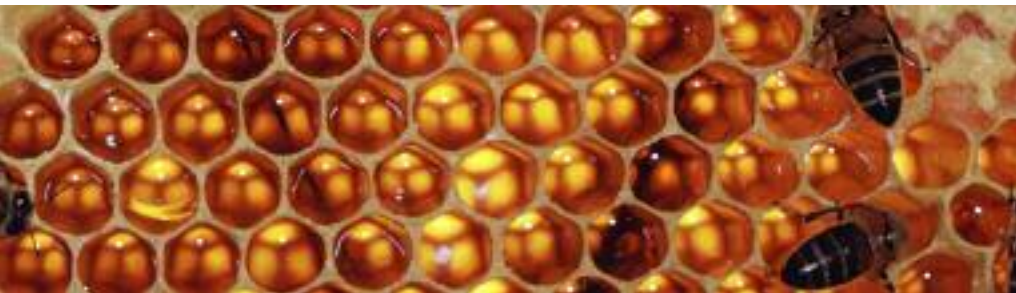
10 | **Asamblea general
2010**

14 | **Tierra de Sabor en
Madrid**

18 | **Artesano del mes:
Vela, dulces desde
Iscar**

SECTOR MIELERO

La producción de miel en España cae un 50% hasta junio, aunque salvan la campaña tras un ligero repunte de los precios



Las condiciones climáticas registradas este año han tenido una influencia muy negativa en la primera campaña de miel de la comunidad. En total, los apicultores de Castilla y León han visto cómo la producción ha caído hasta junio en cerca del 50%, mientras que en el caso del polen el descenso ha sido más acusado, hasta el 70%. Una situación paliada por la ligera tendencia al alza de los precios en origen. «De no ser por esta circunstancia y tenernos que enfrentar con un contexto de caída de los precios, estaríamos hablando de una situación totalmente ruinososa», aseguró José Luis González, responsable nacional de Apicultura de Coag, quien señaló que «aunque hay motivos para la preocupación, es prematuro hablar de unas perspectivas de la campaña, ya que en Castilla y León todavía queda una parte importante de la cosecha, fundamentalmente de miel de bosque, que puede compensar la caída de la primera parte del año si se dan las circunstancias».

Por el momento, frente a las 30.000 toneladas de producción nacional de miel, hasta junio se han alcanzado únicamente 15.000 toneladas. Una circunstancia que se reproduce en Castilla y León, cuarta comunidad por número de colmenas, con 405.000, de ellas 200.000 en la provincia de Salamanca.

Insiste González en que «la situación podría ser muy delicada pero es prematuro hablar de pérdidas», fundamentalmente para los cerca de 400 apicultores a título principal con los que cuenta Castilla y León, de ellos unos 250 en Salamanca, que es además la primera provincia de España

en producción de polen.

Para estas explotaciones profesionales, González insistió en que «el principal motivo de alivio es una situación del mercado internacional en la que se ha producido también una caída de la producción en general, lo que ha permitido que cese la presión sobre los precios en origen y podamos percibir un precio ligeramente al alza respecto a las pasadas campañas».

El responsable nacional de Apicultura de Coag recordó que España importa anualmente entre 9 y 12 millones de kilos de miel de terceros países, sobre todo China y Argentina, «que a cambio de un arancel muy bajo inundan el mercado con mieles a un precio que ronda el euro por kilo, contra el que es imposible competir».

González lamentó que «a los productores europeos se nos exige una calidad que luego no se nos paga y además se permite que entren mieles con menos controles que luego se mezclan con las nuestras y que a veces presentan problemas como restos de antibióticos».

Un problema para los apicultores, al que se suma el «síndrome de despoblamiento» que azota a las colmenas desde hace varias campañas, con una media de mortandad del 25% anual, y que el responsable de Apicultura de Coag achacó a la proliferación de insecticidas sistémicos utilizados para combatir plagas de forma puntual en los cultivos y que «provoca efectos adversos en el sistema nervioso de las abejas y tienen una creciente influencia en la desaparición de insectos polinizadores».

FRANCISCO GÓMEZ, El Norte de Castilla.

La Marca de Castilla y León, por la innovación y la colaboración

El consejero de la Presidencia y portavoz de la Junta de Castilla y León, José Antonio de Santiago-Juárez, ha presidido la reunión del Guardián de la Marca que, en los próximos meses, aprobará el manual de identidad corporativa y las normas de organización y funcionamiento de este órgano de carácter consultivo y asesor, creado el pasado mes de febrero para el impulso y seguimiento de la Estrategia Marca-Territorio Castilla y León, según informa Ical.

El portavoz del Gobierno regional calificó la reunión como «muy positiva», ya que demuestra que la Marca Territorio es una «realidad viva» que puede ajustarse a las «necesidades» que se determinen en cada momento. El consejero ha considerado que el contexto económico actual exige todavía «más que nunca» un esfuerzo en «imaginación y colaboración» entre todas las entidades que tienen «algo que decir y hacer» por la promoción de Castilla y León.



Los miembros del Guardián han apostado por dar continuidad al estilo de comunicación con el que se ha iniciado la fase de difusión de la Marca-Territorio, que da a conocer esta comunidad, sus oportunidades y su compromiso constante de crecimiento y mejora a través de las personas, de sus experiencias y sus logros. En este mismo sentido, se ha valorado la rentabilidad que para Castilla y León supone en términos de notoriedad la colaboración con las marcas sectoriales de turismo y agroalimentación (Castilla y León es Vida y Tierra de Sabor), que se han integrado con la Marca Territorio en diferentes acciones promocionales desarrolladas en los últimos meses.

CONGRESO SOBRE DESARROLLO RURAL Y EUROPA.PAC

El sector del desarrollo rural exige a la UE una PAC diseñada “al margen de la psicosis de crisis”

Sesenta expertos del mundo de la universidad, las organizaciones agrarias y los grupos de acción local convocados por PRINCAL han reclamado al Estado una estrategia de desarrollo rural concertada con las comunidades autónomas para garantizar unos territorios rurales “vivos y dinámicos”. Así lo señala el documento de conclusiones elaborado tras el encuentro celebrado en Valladolid para analizar el futuro de la Política Agraria Común (PAC) que se está diseñando para el periodo de programación 2014-2020.

Muchas de las intervenciones han reclamado a la Unión Europea, además, que la política de desarrollo rural pase de depender de la PAC a estar vinculada a la Dirección General de Política Regional, la denominada DG Regio. En la actualidad, la Política Agraria Común engloba tanto las ayudas directas a explotaciones —el denominado ‘primer pilar’— como el desarrollo rural, conocido como ‘segundo pilar’, minoritario cuantitativamente. Ello, dentro del organigrama de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, DG Agri.

El documento emanado del seminario celebrado en Valladolid recuerda que la actividad agraria abarca más del 80% del territorio de la UE y supone cerca del 50% de su presupuesto, afectando a 10 millones de agricultores y a 30 millones de trabajadores por cuenta ajena, por lo que lamenta que “sólo haya merecido un párrafo” de la ‘Estrategia 2020 de la UE’, el documento que sienta las bases del futuro europeo a medio plazo. En la misma línea, reclama que la política agraria no vuelva a ver recortados los fondos que se le destinan y que se diseñe “al margen de la psicosis de crisis”.

Entre las novedades del debate en torno al futuro del medio rural europeo, los participantes en el encuentro destacan que “cada vez se habla más” de desarrollo rural con adjetivo de ‘territorial’, lo que signi-

fica “que las áreas rurales se sitúen en un territorio bien articulado y dotado de buenos servicios, equipamientos e infraestructuras, independientemente de que en esas áreas haya o no un sector agrario dinámico”. “El desarrollo rural territorial se basa en el potencial del territorio en su dimensión física, social y económica, y no en un sector de actividad concreto”, recalca el documento de conclusiones.

La cita en Valladolid ha sido una parte esencial del debate entre estudiosos, actores locales y autoridades para cumplir uno de los objetivos programáticos de la UE: el de alcanzar la cohesión económica y social en el conjunto de la Unión. El llamamiento a la apertura de este debate europeo partió del comisario de Agricultura y Desarrollo Rural de la Unión Europea, Dacian Cioloș, que el pasado abril solicitó en el Parlamento Europeo “aportaciones que ayuden a orientar la aplicación de la Política Agraria Común”.

A ese respecto, el documento elaborado hoy destaca que la PAC no se puede constituir en el único instrumento del desarrollo de los territorios rurales. Además, subraya que “la multifuncionalidad de la agricultura contribuye al desarrollo rural, pero no es una respuesta suficiente”, ya que “la experiencia nos dice que para alcanzar un desarrollo sostenible, diversificado y equilibrado de la sociedad rural también tienen que ser dinamizados otros sectores profesionales”.

En relación con la política que el Estado debe poner en marcha en coordinación con las comunidades autónomas, ésta “se debe basar en la movilización de los agentes locales, que deben responsabilizarse del futuro de su territorio”. También debe darse un enfoque territorial descentralizado e integrado, así como “la apertura de los territorios rurales a otras zonas mediante el intercambio de experiencias”.

La sesión de trabajo se ha desarro-



llado durante toda la mañana con la participación de Eduardo Cabanillas, secretario general de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León. También han intervenido Jesús Casas, director general de Desarrollo Sostenible del Medio Rural del MARM; Jaime Lillo López, subdirector general de Políticas Agroalimentarias, Desarrollo Rural y Agua del MARM; Patrice Collignon, secretario general de la red europea Ruralité Environnement, Développement; José María Álvarez Coque, catedrático de la Facultad de Económicas de la Universidad de Valencia, y Eduardo Moyano, director del Instituto de Estudios Sociales Avanzados (IESA), del CSIC. Por parte de REDER participaban su presidente y su secretario general, José Andrés García Moro y Felipe González de Canales, respectivamente.

El MARM convoca la XXIII Edición de los Premios "Alimentos de España" 2010

Agencias/EFEAGRO

Acaba de presentarse la convocatoria anual a los premios "Alimentos de España" que anualmente entrega el Ministerio de Medio Rural Agrario y Marino. El MARM ha explicado que los interesados podrán concurrir en las modalidades de Premios Alimentos de España a la Producción Agraria, Industria Alimentaria, Distribución y Comercio Alimentario, Restauración, Producción Ecológica, Joven Empresariado, Mujer Emprendedora, Sector Consumidor, Comunicación y Premio Extraordinario Alimentos de España, correspondientes al año 2010.

Cada concursante deberá cumplimentar la correspondiente solicitud y la declaración de no haber sido sancionado por infracción de la legislación en materia de medio ambiente, medio rural y marino. Asimismo, tendrá que presentar una memoria que recoja las actuaciones más destacadas por las que se desea optar al premio y todo el material documental que se estime oportuno.

La documentación deberá ser aportada tanto en soporte papel como digital, mientras que la memoria y elementos divulgativos se presentarán, preferentemente, en formato "pdf" y los elementos audiovisuales, en cualquier soporte. Además, los interesados deben saber que han de presentar documentación adicional para algunas categorías. Consultar las bases para una correcta



elaboración de esta documentación. Concretamente, y respecto al Premio Alimentos de España a la Producción Ecológica, los candidatos presentarán un certificado emitido por órgano de control competente en él que se acredite que las explotaciones agrarias, empresas alimentarias o sus agrupaciones están inscritas según el Reglamento para este sector.

En cuanto a los aspirantes a conseguir el Premio Alimentos de España al Joven Empresariado deben tener menos de 40 años a la fecha de cierre de presentación de solicitudes y acompañar una fotocopia del documento nacional de identidad para acreditarlo.

Para acceder al Premio Extraordinario Alimentos de España, los candi-

datos propuestos a este premio deberán cumplimentar y presentar los anexos I, II y III, que recoge la Orden publicada.

Las solicitudes, junto con la documentación señalada en los párrafos anteriores, deberán dirigirse a la Secretaría de Estado de Medio Rural y Agua, y se presentarán en el Registro General del Departamento, o en cualquiera de los lugares previstos en el Procedimiento Administrativo Común.

Además, tendrán que presentarse desde el día siguiente al de la publicación de esta resolución hasta el 27 de septiembre, inclusive, y en el exterior del envío se deberá hacer constar la reseña "XXIII Premios Alimentos de España".

Más información: www.mapa.es

**esto, es tuyo
úsalo cuando quieras**

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

DISTRIBUCIÓN

"El Árbol" inaugura su nuevo concepto de establecimiento

El Árbol inaugura en la localidad vallisoletana de La Cistérniga, con la asistencia de Silvia Clemente, Consejera de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, el primer supermercado de la compañía que incluye el nuevo concepto de establecimiento –más práctico y funcional–, con una nueva imagen y con una nueva propuesta comercial más competitiva para prestar el mejor servicio al cliente. El establecimiento abrió sus puertas al público el pasado 15 de julio.

El supermercado de La Cistérniga, situado en la Avenida de Soria, 21, abre sus puertas en horario continuado de 9:15 a 21:15 horas. La superficie de ventas es de 900 m2, y cuenta con un equipo de 24 profesionales. A la oferta de servicios habituales de la compañía, hay que añadir el parking gratuito para 45 plazas.

El nuevo Árbol quiere dar respuesta a las necesidades de las familias con la mejor opción de compra y el mayor ahorro posible: rebajando el precio en 300 referencias – productos de primera necesidad–, renovando las secciones de frescos, apostando por los productos de tem-

porada, adecuando el surtido e impulsando la libertad de elección de marcas con la alternativa de la marca Super, implantando nuevas secciones como bazar o panadería que faciliten la compra diaria en un único establecimiento, incluyendo el servicio a domicilio y habilitando aparcamientos, haciendo más amplios los pasillos y más visibles las indicaciones de secciones y precios. En definitiva, una compra más fácil, cómoda y agradable, con toda la calidad de siempre y el mejor precio posible.

La inauguración del Supermercado El Árbol de La Cistérniga (Valladolid) supone el inicio de una nueva etapa en la que los clientes realizarán la compra que deseen y llenarán su carro, sin renunciar a las marcas de siempre, por menos dinero.

Con la adquisición de Galería Primero en 2009 y su integración total, El Árbol ha ampliado de forma significativa su número de establecimientos hasta alcanzar un total de 454 (421 supermercados y 33 cash). El número de profesionales de la compañía también se ha visto incrementado de forma importantes, hasta los 7.000. Una apuesta emprendedora en tiempos difíciles.

Un nuevo artesano con embutidos desde Gomezserracín



Probablemente sea el chorizo el primero de los embutidos españoles por su antigüedad y ya desde tiempos inmemoriales en la provincia de Segovia se han elaborado chorizos con unas características particulares, si bien se sitúa en 1900 la fecha en que tiene lugar el desarrollo de una industria chacinera en dicha zona. Herederos de esta tradición la familia Martín Cuesta comienza a producir sus embutidos en los años 90 y aunque ofrecen una amplia variedad de chacinas, salchichones, lomos, etc. su producto estrella sin duda es el chorizo, que les ha granjeado un importante reconocimiento entre sus consumidores y que además de en su entorno, llegan a distribuir a la capital segoviana, Madrid o Valladolid.

Bienvenida por tanto a este nuevo compañero artesano que viene a aportar nuevos productos al catálogo con el que ya se mueve la Asociación.

EMBUTIDOS MARTÍN CUESTA, SA
Contacto: JOSE CARLOS MARTÍN CUESTA y M^a BEGOÑA MUÑOZ PASCUAL

Carretera CL-601, km 63
40240 - Gomezserracín
(Segovia)

Tlf. 921 168 302 / 691 270 048
martincuesta@mundobyte.es



Imagen: nortecastilla.es

Artesanos y El Corte Inglés incrementan sus intereses comunes con nuevos proyectos conjuntos



A lo largo de este pasado mes de julio varios directivos de la cadena de distribución nacional han visitado las instalaciones de la Asociación de Artesanos para ultimar y planificar proyectos de cara a los próximos meses.

Ignacio Castellote, Director Regional de El Corte Inglés y José Antonio Lobato, Responsable de Comunicación encabezaron una comitiva que traía bajo el brazo propuestas enormemente interesantes para incrementar la colaboración entre ambas

organizaciones, destinadas principalmente a afianzar y aumentar el apoyo que desde los centros comerciales pretenden dar a los productos locales y del entorno en cada localización.

De esta manera y además, apoyándose en la excelente aceptación que los productos artesanos muestran en los lineales de los distintos centros de El Corte Inglés, la cadena apostará por crear espacios propios dentro de sus estanterías, diferenciados, enmarcados y rotulados para los productos Artesanos de Castilla y León en sus centros de Valladolid, Burgos y Salamanca.

Así próximamente los Artesanos dispondrán de su propio espacio en el lineal en una de las cadenas de referencia en al venta de productos de calidad, cuyo público se ajusta perfectamente al target consumidor de peste tipo de productos.



Cestas navideñas

Fue otro de los asuntos que centraron la reunión. Dados los excelentes resultados obtenidos el año anterior con las cestas que desde Artesanos se suministraron a El Corte Inglés, este año no sólo se continúa con la relación sino que la cadena ha querido desde el primer momento incrementar la vinculación en este sentido, ha eliminado otros proveedores a favor de las cestas artesanas y los productos especialmente de Valladolid, Burgos y Salamanca, que tan bien conocen de la campaña precedente.

La forma de plasmar esta satisfacción ha sido concretar ya los pedidos de cestas de cara a la campaña de navidad incrementando notablemente el pedido de 2009.

Para cubrir esta demanda se han preparado siete tipos de cesta atendiendo a las diferentes necesidades de precios, desde las más asequibles a las que ofrecen un surtido completo incluid el jamón

ibérico; y se han creado, puesto que así lo han solicitado los directivos de la cadena, dos cestas especiales, una sólo con productos Artesanos de Salamanca y otra con productos Artesanos de León.

Feria de los productos de Salamanca

Del 15 al 29 de septiembre próximos se celebrará en los 48 centros El Corte Inglés del territorio nacional una feria monográfica de productos de Salamanca para cuyo abastecimiento ya se han realizado varios pedidos en firme. En este sentido se han dado algunos casos de artesanos que no van a poder participar de esta feria en los centros comerciales al no tener la capacidad de producción suficiente para alcanzar el mínimo de producto exigido por los 48 centros nacionales. Es una lástima no poder contar con todos pero es entendible que esta operación conlleva una capacidad de producción de cierta envergadura.



Carrefour también se apunta a lo “artesano”

Parece que la moda de lo “artesano” triunfa en las grandes superficies, es de ser porque los consumidores están entrando en el mundo de lo tradicional, de la calidad y de lo artesano... de Castilla y León.

Le toca el turno ahora a los centros comerciales Carrefour, veteranos ya en demostrar apoyo y confianza a los productos con la marca Artesanos

de Castilla y León, quienes están preparando una importante ofensiva promocional de cara al final del año.

Así, entre el 6 y el 19 de septiembre próximos los ocho centros Carrefour de la Comunidad ofrecerán a sus clientes una promoción especial de productos Artesanos de Castilla y León. Estos productos se mostrarán en lineales promocionales de Tierra de Sabor y Alimentos Artesanos, luciendo ambos distintivos.

Esta campaña servirá como preparación para la más fuertes compras que se realizarán en la época navideña y permitirá a compradores y clientes conocer un tipo de



productos especiales pero también aptos para el uso y consumo diario.

Esto en cuanto al ámbito interno de la Comunidad, pues también se prepara en la cadena otra promoción enfocada al resto de la península.

Concretamente del 20 de septiembre al 22 de octubre los Productos Artesanos de Castilla y León serán protagonistas de una campaña en 50 centros Carrefour de País Vasco, Cantabria, Asturias y Galicia. Durante las fechas en que permanezca activa la promoción islas y lineales decorados con los corazones amarillos de Tierra de Sabor tratarán de descubrir y

conquistar los paladares de nuestros vecinos con los mejores productos artesanos de nuestra despensa, aquellos que llevan tiempo aceptados en el centro comercial, que si bien recordamos son numerosos e incluso crecen día a día, aún hay referencias que luchamos por que sean dadas de alta y pasen a comercializarse en los lineales.

Para complementar y apoyar esta acción

ya se están preparando folletos especiales con los productos objeto de la promoción, en esta ocasión siempre bajo la marca Tierra de Sabor. Estos folletos se distribuirán en las diferentes ciudades con lo que se obtendrá una segunda promoción de divulgación de nuestros productos.

Son desde luego dos grandes noticias que demuestran el buen camino que han recorrido, recorren y les queda por recorrer y la confianza que empresas tan exigentes como la empresa de distribución depositan en los productos artesanos.



únete!

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

Acuerdo para el desarrollo del sector lácteo artesano



Era una de las cuestiones más demandadas por el sector.

El convenio que se suscribe ahora es el colofón de más de seis meses de trabajo.

Supondrá una mejora para los artesanos del sector lácteo que atacará cuatro frentes: Formación, asistencia técnica, innovación y pruebas analíticas.

Al fin se ha cerrado un acuerdo dentro del sector lácteo artesano alcanzado tras un largo, larguísimo proceso de negociaciones, reuniones, solicitudes y peticiones que arrancaba allá por el mes de marzo de 2009 con un primer encuentro entre los artesanos queseros y el del Subdirector de Calidad y Seguridad Alimentaria, Antonio Lubiano.

Así, el pasado 9 de julio, se sellaba el convenio tras una reunión a la que asistían los responsables de la Asociación de Artesanos por un lado y de la Estación Lactológica de Castilla y León, delegación encabezada por José Luis Galván Romo, Director de la Estación, acompañado por la Subdirectora de Investigación y la Jefa de Coordinación del Área de Investigación Ganadera.

De este convenio surgen cuatro campos de colaboración para los que se brinda un total apoyo a los artesanos productores y transformadores de leche de oveja desde la Estación Lactológica de Castilla y León y su personal.

En primer lugar el acuerdo contempla una mejora en la Formación de los artesanos. Se realizará en fecha aún por

determinar 1 semana de reciclaje formativo que incluirá jornadas teórico-prácticas de 10 a 14 horas dedicadas íntegramente a la enseñanza, corrección y reciclaje en la fabricación de queso y productos derivados.

Como segundo punto del acuerdo, se establecen analíticas realizadas por la propia estación que minoren el coste económico que le suponen al artesano y le ayuden a mejorar las producciones. Todos los artesanos integrados en la Asociación podrán realizar 2 analíticas físico-químicas al año por socio con el fin de conseguir mejorar los rendimientos de su producción. Se realizará un análisis microbiológico de la leche de cada artesano para comprobar la presencia de listeria, esporas, etc. Estos análisis servirán para mejorar aspectos del producto como la vida útil, la mejor conservación, etc.

El tercer aspecto sobre el que actuará el convenio se refiere al asesoramiento y asistencia técnica a los artesanos queseros. Una vez al año, cada socio, podrá



reclamar la ayuda de los técnicos de la estación lactológica para resolver las dudas y cuestiones que surjan en el desarrollo diario de su producción. Con la finalidad de modernizar el sector agrario y sus industrias de transformación y aumentar la productividad y competitividad de las explotaciones, se impulsa la innovación tecnológica mediante el desarrollo de programas de investigación compartida con empresas de la comunidad, actuaciones específicas en el marco de la Estrategia Regional de Innovación Científica, Desarrollo Tecnológico e Innovación de Castilla y León

Ayuda a la innovación. Este es uno de los aspectos que nos parece más interesante puesto que debe abrir nuevas vías a la creación de nuevos productos elaborados por el artesano o a mejorar los

existentes. Se tratará de un único proyecto y se formará a aquellos artesanos interesados para que puedan poner en producción uno o dos nuevos productos o como ya hemos dicho mejorar técnicamente los ya existentes. La mejora de la competitividad de la producción ganadera requiere especialización, diversificación y desarrollo tecnológico, puntos que aportará o ayudará a aportar tanto el ITACyL como la Estación Tecnológica de la Leche.

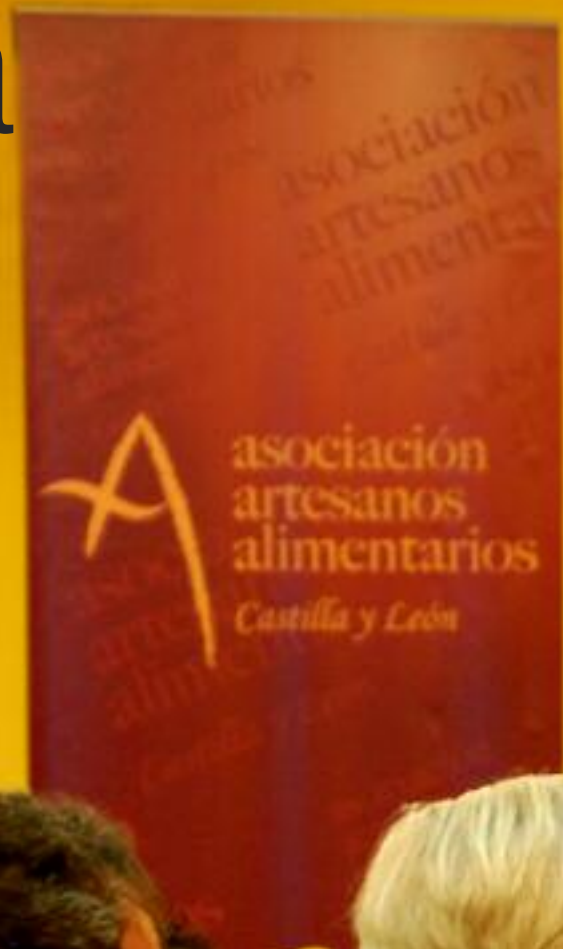
A estos cuatro puntos hay que sumar la colaboración que desde esta misma edición se llevará a cabo en los Premios Cincho. También estos prestigiosos galardones serán objeto de la interacción salida del convenio. Así alguno de los artesanos queseros será designado para asesorar en el concurso e intervenir como jurado del mismo.

Sin lugar a dudas ha sido un trabajo largo, difícil y extenuante a veces, pero cabe entender a la luz del resultado obtenido que todo este tiempo invertido va a merecer la pena en pos de mejorar un sector estratégico en la artesanía alimentaria de Castilla y León.



Estación Tecnológica de la Leche
 Datos de Contacto
 Ctra. Autilla, S/N Apartado, 84
 34071, PALENCIA
 Teléfono: 979/70-07-59
 Fax: 979/75-13-81

Asamblea General 2010



Renovación de cargos y de estatutos: los puntos estrella de la Asamblea

Telesforo San José es, de nuevo y por cuatro años más, presidente de la Asociación de Artesanos Alimentarios y afronta, por tanto, su segundo mandato. Así lo decidieron los socios, por una amplia mayoría absoluta -67 votos a favor, 11 votos en contra, 7 abstenciones y 1 voto nulo-, en la Asamblea General Ordinaria que se celebró el pasado 10 de julio en el Restaurante Las Cortes de Fuensaldaña donde los asistentes compartieron además la tradicional comida anual. La votación se llevó a cabo, como ordenan los estatutos y a petición de varios socios, en secreto y por escrito, y no a mano alzada como en anteriores asambleas. Telesforo San José compitió con el leonés Je-

sús Franco, que presentó su candidatura en la misma asamblea.

La renovación estatutaria del cargo de presidente -además del de tesorero y de los vocales de Ávila, Palencia, Burgos y Soria ocupaba el tercer puesto en el orden del día y era uno de los más esperados por la asamblea. También permanecerán en sus cargos el tesorero Eusebio García, de Licores El Majuelar, y el secretario y vocal por Palencia Pablo Fernández, de Cecinas Fernández, por no haber más candidatos de sus provincias designados por los artesanos de las mismas para que pudieran ser votados por todos los asistentes. Como representante de la provincia de Burgos

continuará Raul Carcedo, de Divina Pastora, que ganó en la votación a Roberto Da Silva, de Embutidos de Cardeña. El soriano de Soriarniel, Vidal Cervero, seguirá siendo el representante de su provincia al no tener ningún relevo y como representante de Ávila llega David Martín, artesano de Oro de La Alberche, que ganó en la votación al representante de La Picorea, Adolfo González.

Casi con la misma proporción a favor de la renovación del cargo de presidente se votaron y aprobaron las cuentas del pasado año, tras la explicación del balance por parte del gerente Gerardo Merino, que quiso resaltar el crecimiento de la Asociación teniendo como dato el aumento del Inmovilizado material respecto al ejercicio de 2008, especialmente en partidas como mobiliario o equipos.

La Asamblea, que empezó con la lectura y aprobación del acta anterior, trató además temas como el contrato suscrito con el Instituto Tecnológico Agrario Itacyl, que explicaron el presidente y el gerente y por el que la asociación percibe una cantidad de dinero a cambio de cumplir con el apoyo a la marca de calidad Tierra de Sabor -con la celebración de ferias y este año por primera vez con el montaje de una carpa de Tierra de Sabor que alberga a 20 artesanos, para asistir en las diferentes provincias de la comunidad y de fuera, al amparo de eventos importantes-. El contrato obliga además a la edición de una revista informativa para socios e instituciones -La Voz Artesana-, e igualmente exige un aumento de socios de la Plataforma de Artesanos Alimentarios SL, así como la adquisición y gestión de códigos EAN para sus productos.

Tanto San José como Merino quisieron resaltar que la dotación económica no es una subvención, sino la contraprestación al cumplimiento de las obligaciones de un contrato con la institución regional, ni tampoco se concede en base al número de socios, como algunos apuntaron.

Otro de los puntos del orden del día se refería al caso Ángeles Leonardo, la ar-

tesana pastelera que fue expulsada de la Asociación el pasado año por una actuación que la Junta Directiva consideró contraria a los principios de producción artesanos y que, tras una confrontación en el juzgado, ha sido readmitida como socia de pleno derecho, ya que los estatutos no recogían sanciones ni procedimientos a seguir contra este y otros tipos de actuaciones similares contrarias al buen fin de la asociación.



Modificaciones de los estatutos

El caso de esta artesana llevó a la Junta Directiva a plantear una serie de cambios en los estatutos, antiguos, puesto que se redactaron en 2002, año de fundación de la asociación, para adaptarlos a las necesidades actuales y a la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación. Los cambios aprobados en esta asamblea son toda una revisión encaminada a favorecer y defender los intereses de la asociación en conjunto, “y para que no puedan primar intereses particulares en ningún caso”, como explicó el gerente Gerardo Merino.

Las modificaciones abarcan desde el domicilio de la Asociación, que queda en la

para sobre las otras actuaciones asociativas previstas para 2010, como estaba previsto en el punto 7 del orden del día.

De forma rápida el presidente informó del acuerdo que próximamente se va a firmar con ITACyL, para que a través de la Estación Tecnológica de la Leche, los artesanos queseros puedan tener formación, analíticas, asesoramiento y asistencia técnica y ayuda a la innovación.

Los planes pasan además por seguir defendiendo la artesanía y la marca Tierra de Sabor, por la difusión de la asociación gracias a la web www.artesa-



calle Ronda 38 de Fuensaldaña, hasta los derechos y deberes de los asociados o las funciones de la Junta Directiva, así como la regulación de cualquier proceso que pueda suponer algún tipo sanción y la calificación de estas sanciones.

Planes para 2010

La falta de tiempo, ya que la asamblea se prolongó hasta la cuatro de la tarde, hizo imposible que el presidente infor-

noscyL.com y las páginas en la redes sociales Facebook y Twitter, además del canal propio en Youtube www.youtube.com/user/ArtesanosCyL, la asistencia a ferias como Agromaq, Gourmet y Alimentaria, la carpa de Tierra de Sabor que seguirá recorriendo varias localidades tras el verano, la formación con cursos de manipuladores de alimentos, las charlas y conferencias en la sede y fuera de ella, el estudio realizado sobre la empresa artesana en Cas-

tilla y León, la posibilidad en 2010 de participar en concursos con productos a concurso por la asociación y también la posibilidad de formar parte del jurado en las catas, la firma de convenio para asumir mejores precios en necesidades

de los asociados (convenio APPC, patentes y marcas...) y la colaboración con otras asociaciones similares de otros puntos de España para defender los intereses de los artesanos a nivel nacional, como Peques, Pequeños Queseros.

FORO SAN JOSÉ, reelegido Presidente de la Asociación.

“El apoyo de los socios me anima para continuar trabajando”



Afronta su segunda legislatura al frente de la Asociación con ilusión y ganas de trabajar. Ni su mujer ni sus hijas han podido con las intenciones de Telesforo San José ni con las de la mayoría aplastante de los socios, que han puesto las cosas en su sitio confiando de nuevo en este artesano de la miel para representarles.

En el cuaderno del presidente hay deberes para los próximos meses, y así entre los planes más inmediatos está el conseguir que los queseros puedan entrar en la marca Queso Castellano sin coste económico alguno, poner en marcha los acuerdos firmados con el Itacyl

para la formación de los artesanos de diversos sectores y trabajar por la consolidación de la Plataforma Comercial especialmente ahora que ya se prepara una fuerte campaña de navidad. En grandes rasgos, lo que Foro quiere conseguir en estos cuatro años que tiene por delante es acabar lo que ha empezado, que no haya nadie en el mercado que no conozca el marchio de Artesanos y la calidad que certifica, reunir a los productores artesanos que aún no forman parte de la Asociación y que las ventas puedan seguir aumentando y dejen mayores beneficios.

Desde la Junta de Castilla y León

y el Instituto Tecnológico Agrario -las instituciones que más apoyan a la asociación-, están encantados con la reelección y así se lo han hecho saber al presidente, así como los representantes de las grandes superficies y canales de distribución. “Todos me han felicitado, la verdad”, declara humildemente.

Contento e ilusionado, pues, frente a cuatro años más como cabeza visible de las más de cien empresas artesanas que hay en Castilla y León, y preparado para dejarlo todo hecho tras ese tiempo, porque no habrá “de ninguna manera y seguro”, como declara rotundo, una tercera legislatura.



Se instaló junto al estadio Santiago Bernabeu coincidiendo con el torneo internacional Comunidad de Madrid Padel Pro Tour

La artesanía alimentaria llega al corazón de Madrid con la carpa Tierra de Sabor

Fue el estreno de la carpa fuera de la región. El torneo Padel Pro Tour que se celebró en Madrid a mediados de junio fue el evento elegido para la primera salida de la feria Tierra de Sabor de las provincias de Castilla y León, y así, junto al estadio Santiago Bernabeu, en plena Castellana, se instaló durante tres días, coincidiendo con el fin de semana, esta pequeña muestra de alimentos ar-

tesanos amparados por la marca de garantía y calidad del corazón amarillo. Hasta Madrid se desplazó el director General de Industrialización y Modernización Agraria de la Junta de Castilla y León, Jorge Morro, que recorrió la carpa junto al presidente de Artesanos, Telesforo San José, y el gerente de la asociación, Gerardo Merino, y habló con los veinte productores que expusieron y

vendieron sus productos en esta feria. Probó, además, algunos de ellos, y se interesó por el modo de fabricación y por la situación general de los artesanos. Incluso comió con ellos, y durante las horas del mediodía degustó en el Real Café Bernabeu el menú 'Tierra de Sabor', elaborado con productos de la Comunidad, como el pan de Valladolid, la mantequilla de Soria, la cecina de León, el queso zamorano, las lentejas de La Armuña, la ternera de Ávila y el Lechazo de Castilla y León.

El mismo menú que podrán disfrutar todos aquellos que pasen por el estadio madridista hasta el próximo 31 de agosto. Además, si son los 1.000 primeros consumidores del menú recibirán como regalo una botella de vino crianza Ribera de Duero 'Tierra de Sabor' .

Con esta salida a Madrid la carpa de Tierra de Sabor y Artesanos ya ha estado en siete provincias, Burgos -Lerma-, Segovia, Valladolid, Zamora, León -Carracedelo-, Soria -San Esteban de Gormaz y Madrid, ciudad en la que es muy posible que vuelva a celebrarse esta feria después del verano.

Coincidiendo con la instalación de la carpa junto al recinto en el que se celebró el campeonato internacional de padel, la Consejería de Agricultura y desarrolló otras actividades de promoción de 'Tierra de Sabor' como la instalación de las banderolas repartidas por la pista del torneo y el reparto de 2.500 pay-pays.

Los madrileños y los espectadores del torneo pudieron degustar y comprar los productos de veinte artesanos de varios sectores como el lácteo -Quesos Montes Bravos, Quesería Artesanal Cynara, Campo Prieto, El Zamorral y Quesos Laurus-, el cárnico -La Casa de la Montaña, Cecinas Caballero Rojo, Embutidos Virgen del Brezo, Sanchonar, Embutidos y Jamones Alfonso Muñoz e Hijos y Morcillas Ortega-, el de la panadería y confitería -asistieron La Oricera, La Espiga de Castilla 1894, Rosquillas Ledesminas, Delicias Cuéllar y Mantecados José Molpeceres-, además de Conservas Setra y Sidra Natural Carral.



El Director General de Industrialización y Modernización Agraria, Jorge Morro, visitó la carpa y departió con varios de los Artesanos presentes en la Feria.

La valoración en cuanto a ventas no fue muy positiva, puesto que las expectativas para una feria en Madrid eran mucho más elevadas y las elevadas temperaturas no ayudaron, aunque la mayoría de los artesanos asistentes coincidieron en que la labor de promoción fue interesante y sobre todo sigue siendo necesaria para que fuera de nuestra región conozcan la marca Tierra de Sabor y la marca Artesanos Alimentarios, ade-

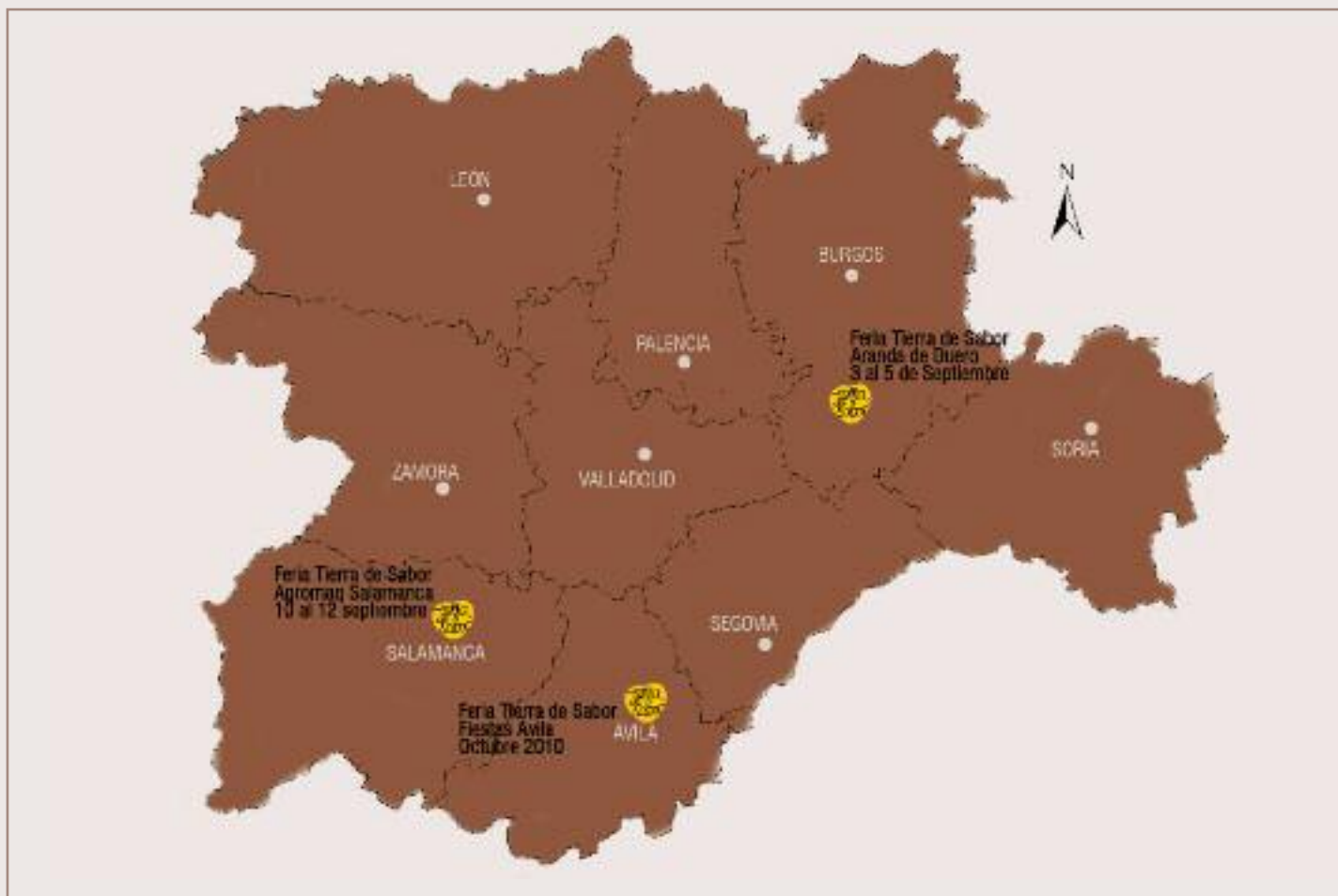


más de mostrar a los visitantes dónde se pueden adquirir los productos, lo que a la larga hará posible que aumente su consumo.

A pesar de no haber alcanzado las cifras de ventas que esperaban, la mayoría repetirá si puede en las que quedan hasta alcanzar las que se han acordado con la Junta de Castilla y León para 2010. Estas pasarán probablemente y después del verano por Ávila -la Asociación ya ha hecho la petición al Ayuntamiento para la instalación de la carpa en octubre-, Salamanca y probablemente Aranda de Duero, y Palencia quedará en principio descartada al no conceder la institución local el permiso para el montaje.

Además de la presencia en esta actividad deportiva, la marca estará presente hasta el próximo 31 de agosto en el restaurante del Santiago Bernabéu. El Real-Café Bernabéu ofrecerá durante estas fechas un menú Tierra de Sabor, con productos de la Comunidad, como el pan de Valladolid, la mantequilla de Soria, cecina de León, queso zamorano, lentejas de La Armuña, ternera de Ávila y sin olvidar el Lechazo de Castilla y León. De esta forma, los aficionados al balompié que pasen por sus instalaciones podrán conocer la amplia variedad de la industria agroalimentaria de la región. En el Café se regalará una botella de vino crianza Ribera de Duero Tierra de Sabor a los 1.000 primeros consumidores de este menú.

Estas actuaciones, de promoción y presencia en otras regiones, puestas en marcha por la Consejería de Agricultura y Ganadería, buscan aumentar las ventas de los productos adheridos bajo la enseña de calidad y continuar incrementando el grado de conocimiento de la marca. En un año desde su creación, según un estudio de la consultora Nielsen, es conocida por el 60% de los consumidores a nivel nacional lo que la equipara a sellos de otras Comunidades con más de 15 años de andadura. Un grado de conocimiento que se eleva al 98% en el caso de los consumidores de Castilla y León.



próximas ferias

FERIA MULTISECTORIAL Y TRANSFRONTERIZA DE VITIGUDINO, VITIGUDINO. Organiza Ayuntamiento de Vitigudino.
6 AL 8 DE AGOSTO.

XII MERCADO ARTESANAL VILLA DE SASAMÓN, BURGOS. 8 DE AGOSTO, AYTO. DE SASAMÓN

MUESTRA PRODUCTOS «RIBERA DEL ARLANZA», QUINTANILLA DEL AGUA Y TORDUELES. 8 DE AGOSTO, AYTO. QUINTANILLA DEL AGUA Y TORDUELES.

FECOINTUR, ARENAS DE SAN PEDRO. 12 AL 15 DE AGOSTO, AYTO. DE ARENAS DE SAN PEDRO.

FERIA MULTISECTORIAL DE SENTIDOS, CISTIerna. 14 Y 15 DE AGOSTO, AYTO. DE CISTIerna.

FERIA AGRARIA, DE OCIO Y PRODUCTOS DE LA TIERRA, LAS BERLANAS. 15 Y 16 DE AGOSTO, AYTO. DE LAS BERLANAS.

FERIA ARTESANAL DE BOEDO Y LA OJEDA, BASCONES DE OJEDA. 22 DE AGOSTO, FUNDACIÓN RIO BOEDO.

EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA AGRÍCOLA Y PRODUCTOS DE LA TIERRA (FEMAG' 2010), BENAVENTE. 3 AL 5 DE SEPTIEMBRE, AYTO. DE BENAVENTE

FERIA DE PRODUCTOS DE LA TIERRA Y ARTESANÍA, SANTIBAÑEZ DE VIDRIALES. 4 Y 5 DE SEPTIEMBRE, AYTO. DE SANTIBAÑEZ DE VIDRIALES.

AGROMAQ, 27 FERIA INTERNACIONAL AGROPECUARIA DE CASTILLA Y LEÓN Y LA 22 EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE GANADO PURO,, DEL 8 AL 12 DE SEPTIEMBRE EN SALAMANCA.

FERIA AGROALIMENTARIA Y DE OFICIOS DE SAN MATEO, BRIVIESCA. 18 DE SEPTIEMBRE, ADECO BUREBA (ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO COMARCAL BUREBA).



Vela, los dulceros que mantienen la receta más tradicional de Iscar

Javier Sanz y Consuelo Vela comenzaron en este oficio hace casi 25 años con mucha ilusión y un objetivo, que no desapareciera el dulce más típico de su pueblo, las ciegas de Iscar, conocidas desde hace dos siglos. Y en ello siguen, día tras día. El dulcero, como le gusta definirse, nos atiende al final de una jornada laboral larga, que ha comenzado a las cinco de la mañana, y en la que ha elaborado ciento cincuenta docenas de ciegas. “Es que son muy laboriosas y el proceso es muy largo. Se empieza haciendo el batido con yema de huevo, aceite, aguardiente y harina, y no hay unos tiempos exactos, depende de la temperatura del ambiente, de que los huevos sean más recientes, o la harina diferente, o que te has levantado con el pie izquierdo y no te salga nada...”, explica el artesano del mes de julio.

El proceso continúa en el horno, pero en uno de los de antes, porque como explica Javier “no se pueden hacer en un horno convencional, hay que hacerlas en los hornos de pisos, en aquellos en los que sacas una bandeja y metes otra...”. Y así, sacando

y metiendo bandejas, se llega al remate, al baño, lo más manual y artesano posible, tanto que a golpe de pincel por la parte de abajo y de chuchara por la parte de arriba se cubren las ciegas de blanco. De nuevo un golpe de horno y a envasar, muchas horas después de haber comenzado el trabajo.

El resultado es un dulce exclusivo y especial, como lo define su autor “un dulce muy suave, con una masa viva, con una textura que le hace único, diferente a las otras rosquillas que tienen una masa dura, tiesa”. Y sobre todo muy copiado: “de las ciegas se han intentado multitud de imitaciones, pero como las ciegas de Iscar no las hay”. Su aspecto -redonditas y de apariencia frágil- y sus características -sin ojos, ciegas, por tanto, y cubiertas de cuadrillos trazados con azúcar-, pero sobre todo su excelente calidad y su suavidad en boca las hicieron merecedoras del Premio de Dulcería de Castilla y León, en su primera edición.

En Dulces Vela se hace todo a mano, 100% artesano. “Somos artesanos porque hacemos artesanía y así estamos reconocidos. En esto no hay maquinaria, solo la batidora y el

“Para hacer ciegas de Iscar no hay maquinaria, usamos la batidora, el horno...y la mano”

horno, aunque quisiéramos comprarla no podríamos porque no existe”, reconoce Javier Sanz. Y también 100% familiar, porque en Dulces Vela solo trabajan el y su mujer, y este aspecto también lo destaca el artesano. “Mi mayor satisfacción es conocer a mis clientes, aquí a quien viene le atiende el jefe, el cliente nos cuenta lo bueno y lo malo, habla con nosotros, aquí se compra lo que cada uno quiere, hace la caja que le da la gana, a veces incluso nos dicen cómo quieren las cosas, más blancas o más tostadas...”. E incluso hay posibilidad de pasar a ver el proceso de elaboración y un pequeño museo de máquinas de repostería antiguas, unas heredadas del anterior dueño, otras cedidas y regaladas por amigos o compañeros de gremio que han ido dejándolo, que este matrimonio ha restaurado y expone, ante la falta de espacio, en turnos, es decir, se guardan unas y se sacan otras, como las bandejas de ciegas.

Las recetas no se aprenden en ningún sitio, por lo que tanto Francisco como Concepción son autodidactas. “Nosotros no hemos ido a aprender a ninguna escuela, entre otras cosas porque lo que nosotros hacemos no se aprende en ninguna de ellas, son cosas que van pasando de padres a hijos, estas fórmulas no te las enseñan en ninguna escuela de pastelería”, cuenta con franqueza este artesano iscarriense a quien su cuñado, el anterior dueño de esta empresa, enseñó algunas cosas básicas, “y a partir de ahí a trabajar”. Sin muchas innovaciones, porque no se puede innovar mucho y las fórmulas son las que son. Como el mismo explica, “la repostería tiene más ciencia que la cocina, la repostería trabaja con fórmulas, la cocina no, tu puedes variar la sal en un plato, pero no es lo mismo que variarla en una masa, por ejemplo. Sin desmerecer para nada el trabajo de los cocineros, he de decir que es mucho más difícil hacer repostería y dulcería. Yo, a veces, pruebo con las fórmulas y quito o pongo y en el momento que las altero ya no saco nada, en cocina puedes sumar o restar y siempre sacas algo, en repostería no, por lo menos en el tipo de producto que hago yo”.

Esos productos de los que habla el dulcero son las famosas ciegas de Iscar -“que hoy en día solo elaboramos nosotros en este pueblo, así que quienes vienen a Iscar y quieren ciegas tienen que pasar por aquí”-, pero no solo ciegas, también rosquillas de palo y de baño, bollos de azúcar y de piñón, pastas de yema, de almendra y pastas cuadradas, nevaditos, magdalenas...

Para comprarlos es inevitable pasar por la casa de este dulcero, que dejó de vender en algunas tiendas de Valladolid y no se plantea de ninguna forma llegar a las grandes superficies o a otros puntos de distribución: “si casi no tengo para vender en casa”, exclama. “A veces sí envío algo por internet pero no hay una empresa específica para enviar esto y al final lo trastean, el producto se rompe y encima el transporte encarece bastante, por lo que al final no compensa”.

Como ya tocó su techo de producción no ha notado el aumento de ventas con Tierra de Sabor, aunque su opinión es muy favorable y se muestra satisfecho. “Creo que todos hemos salido ganando, aunque en mi caso no vendo más, pero porque no puedo producir más, porque solo somos dos, pero supone una garantía más y encima muy bien valorada por los clientes”.

Y es que que sus clientes estén contentos es lo que le hace trabajar tantas horas, sin domingos ni festivos, desde hace veintitrés años. ¿El futuro? Ahora mismo ni se plantea un relevo generacional que, por otra parte, intuye que no llegará. “No creo que mi hijo nos releve, es un fastidio, pero estudia Técnico de Sonido y no parece que vaya encaminado por aquí”, reconoce.

LA EMPRESA



Nombre	Dulces Vela
Actividad	Pastelería y confitería
Artesano	Francisco Javier Sanz de la Calle
Sede	C. Poniente 10 47420, Iscar, Valladolid
Saber más	Teléfono: 983 611 787
Productos	Ciegas de Iscar, bollos, pastas, nevaditos, magdalenas, rosquillas, cocadas y polvorones





CASTILLA Y LEÓN

UNA PELICULA
QUE **NUNCA** ACABA



CASTILLA Y LEÓN