

En boca de todos



Valles
del
Esla



Boletín informativo
Diciembre 2006

Valles del Esla, en un templo de la gastronomía

El pasado 21 de noviembre se celebró en el prestigioso restaurante Zalacaín un almuerzo para representantes del mundo de la moda, el periodismo, la literatura y la gastronomía. Al acto, presidido por **D. David Álvarez**, presidente del Grupo EULEN, y **María José Álvarez**, consejera delegada de **Valles del Esla**, asistieron, entre otros, **María Zurita**, **Carla Royo-Villanova**, **Antonio Gala**, **Marina Danko**, **Palomo Linares**, **Laura Valenzuela**, **Beatriz de Orleans**, **Álvaro de Marichalar**, la **Condesa de Romanones** y **Sonsoles Díaz de Rivera**, **Marquesa de Yanzol**.

En el menú, dos joyas: carne de Valles del Esla y vinos de Vega Sicilia, listos para un maridaje histórico. En los entrantes, a base de la cecina de buey, croquetas Zalacaín de ave y jamón y dúo de minisupremas de buey, se sirvió un Tokaj Furmint Mándolas, de 2004. Tokaj es un vino blanco que Vega Sicilia elabora en Hungría.

Después, los comensales degustaron el carpaccio de tapilla de buey, el lomo de mamón a la plancha con verduras y hongos y el ossobucco de ternera pastuena. Se maridaron con Alión 2003, Valbuena 2002 y Vega Sicilia Único 1996.

Incluso el postre mantuvo esa vocación de emparejar sabores. Para las frambuesas con helado de queso y miel de El Quexigal se sirvió un Tokaj Aszú 5 puttonyos de 1999.

Todos los invitados alabaron las excelencias de los productos Valles del Esla elegidos para el encuentro gastronómico por su calidad y magnífico sabor.



Valles
del
Esla

La carne con marca propia.

Carnicería ONA en Cantabria

Manuel López Gutiérrez:

"Hay garantía de que el producto no va a fallar"



El distribuidor de Valles del Esla en Cantabria, **Caydesa**, es el proveedor habitual de **Carnicería Ona**, de Santander. Cuando hablaron del proyecto a su propietario, **Manuel López Gu-**

tiérrez, no lo dudó: "Ellos saben lo que valoro una buena carne y estaban convencidos de que podríamos hacer un buen 'maridaje", comenta Manuel, que lleva al frente del negocio desde 1990.

¿Cómo llegaron al acuerdo de trabajar juntos?

Percibí tanto entusiasmo con el proyecto que pronto decidimos hacer una prueba y esperar al juicio inapelable del consumidor. En mi opinión, no somos los profesionales de carnicería los que hacemos que se venda uno u otro producto. Lo único que nos podemos permitir es dar un impulso inicial para que se conozca. Luego, solo el consumidor tiene la decisión.

¿Qué le hizo creer en el proyecto?

Primero, la curiosidad tras las primeras conversaciones. Enseguida me di cuenta de que era un proyecto serio y de calidad. En mi trabajo me gusta mucho la profesionalidad, y cuando en-

cuentro gente que tiene las ideas claras y hace apuestas serias por cosas en los que yo creo, me adhiero inmediatamente.

¿Cómo perciben los clientes de esta comarca los productos Valles del Esla?

Me hablan, sobre todo, de su buen sabor. Y poco a poco saben que hay garantía de que el producto no les va a fallar: no es lógico que un consumidor sepa lo que le va a costar un producto determinado y, sin embargo, dude si ese producto saldrá como él quiere realmente. Este tipo de dudas hay que desterrarlas. Aunque con Valles del Esla se destierran solas.

¿Cuál es el producto más consumido por sus clientes?

Evidentemente la ternera pastueña, aunque poco a poco vamos aumentando las compras de ternera mamona por su suavidad y terniza. No obstante, para mi gusto, el producto estrella en nuestra zona es el buey.

La castración, el origen del buey



La castración es una palabra de origen latino ("castratio"), que hace referencia a la extirpación de los órganos genitales. Se puede realizar tanto a machos como a hembras, aunque en estas se realiza casi exclusivamente en animales de compañía y en el ganado porcino. El origen de este procedimiento se remonta a los albores de la civilización: en el Turkestan, en el Asia Central, la tribu Hien Hun (2.400 a.de C.) extirpaba los genitales a sus caballos tratando de mejorar su velocidad y resistencia. Puede asegurarse que en la actual república asiática, hace 45 siglos, tuvo lugar la primera técnica quirúrgica veterinaria.

Actualmente, se utilizan diferentes métodos. Unos promueven la eliminación total del testículo y otros tratan de bloquear la circulación sanguínea en la zona genital, para que la glándula se atrofie y pierda su funcionalidad. Con ello se consigue impedir la formación de células espermáticas aptas para la reproducción y, mucho más importante para nosotros, evitar la producción de hormonas masculinas. Así se obtiene un tipo de animal con características propias, que en el caso del vacuno se denomina buey. No es otra cosa que un toro castrado, base del proyecto cárnico Valles del Esla.

La castración aumenta de manera notable la calidad de la carne porque incrementa su capacidad de engrasamiento, en cobertura e infiltración.

Este procedimiento se realiza a animales de un año de edad, previamente tranquilizados y anestesiados para que su bienestar se vea mínimamente afectado, si bien le produce diferentes cambios. Por un lado, los que influyen en su comportamiento, disminuyendo en gran medida actitudes propias de los machos, en relación a conductas sexuales y a comportamientos agresivos dentro del rebaño. Por otro, estamos ante un animal que se cría en completa libertad y se sacrifica con una edad mínima de cuatro años. Ello permite una modificación en su desarrollo morfológico, obteniendo un animal con menor conformación cárnica: se disminuye el rendimiento en kilos de la canal, pero también se aumenta de manera notable la calidad de la carne, debido al incremento sustancial de la capacidad de engrasamiento, tanto en la cobertura como en la infiltración. Esta última característica es lo que nos da esa combinación perfecta entre la potencia de su sabor, su suavidad y esa terniza que la hacen única.

La castración permite obtener un tipo de animal con identidad propia, que se utilizaba tradicionalmente para el trabajo en el campo. Su mayor valor reside, hoy, en la extraordinaria calidad de su carne y en ser una producción de futuro para la ganadería tradicional leonesa.

Iniciativa del Grupo EULEN

Más de cien directivos aprenden a cocinar con Pedro Larumbe y Valles del Esla

El Grupo EULEN, líder nacional en la prestación de servicios generales a empresas, reunió el 19 de octubre a 120 altos directivos de las más importantes empresas españolas en la "Master Class", una práctica de cocina impartida por **Pedro Larumbe**. Asistieron directivos de **Alsa**, **BBVA**, **El Corte Inglés**, **Endesa**, **Iberia**, **Telefónica**, **Repsol**, **HP** y **Heineken**, entre otras compañías.

El evento, que contó con la colaboración de las Bodegas Vega Sicilia y carnes Valles del Esla, empresas pertenecientes a la familia Álvarez, se celebró en la Finca del Valle (Madrid), propiedad del chef. Este espacio se perfila como el marco idóneo para hacer del encuentro anual todo un éxito.

Con la iniciativa, el Grupo EULEN pretendía rescatar a los directivos de su rutina habitual y hacerles disfrutar de una jornada lúdica en la que el chef explicó de forma interactiva cómo cocinar



Grupo EULEN y Valles del Esla fueron anfitriones de la Master Class impartida por Pedro Larumbe.

y condimentar los platos que posteriormente degustarían en el almuerzo, así como su perfecto maridaje con los caldos más selectos. En este caso, caldos de las Bodegas Vega Sicilia.

Además de los excelentes vinos (Valbuena, Tokaj Oremus...), las estrellas de cada una de las nuevas creaciones gastronómicas que propone Pedro Larumbe eran los productos de Valles del Esla. Tanto en el aperitivo como en el almuerzo posterior, los comensales tuvieron la oportunidad de probar exquisitos bocados como las cucharitas de steak tartar de Valle del Esla, la cecina de buey

pastuenco, las mini supremas de buey, el carpaccio de ternera o la carrillera de mamón, entre otros.

En el transcurso de la jornada, responsables de Vega Sicilia y Valles del Esla realizaron una breve descripción de sus proyectos, remarcando las excelentes propiedades de sus productos que les hacen ser únicos.

El Grupo EULEN pretende que este encuentro gastronómico se convierta en una cita anual obligada para los altos directivos españoles.

Un interés creciente

En los últimos meses, se han celebrado varias catas de productos Valles del Esla para demostrar la excelencia de nuestras carnes en todos los rincones de España.

A primeros de octubre, se celebró en el Hotel Chiqui de Santander una degustación con la colaboración de nuestro distribuidor **Carlos del Campo**, de **Caydesa**, que suscitó un gran interés. En el acto, al que asistieron restauradores, carniceros, prensa regional y líderes de opinión, se insistió en el marcado carácter artesano de esta producción cárnica y se explicaron las peculiaridades de una cría en campo abierto, en los valles que circundan al río Esla.

Asimismo, se explicó la diferencia entre la ternera mamona (alimentada solo de leche materna hasta los siete meses) y la ternera pastuena, sacrificada a los 12 meses después de cinco meses de pastoreo, diferencia que pudieron constatar los comensales al degustar un dúo de escalopines de ternera mamona y ternera pastuena a la plancha. El buey, en carpaccio o en cecina, también entusiasmó a los asistentes, con su color rojo intenso y su sabor y textura consistentes.

En la segunda quincena del mismo mes mantuvimos dos degustaciones en Asturias: una en Casa

Fermín, en Oviedo, y otra, el siguiente día, en el Real Balneario de Salinas, en Gijón. Las catas fueron organizadas con la colaboración de nuestro distribuidor **Salvador González**, de **Representaciones SG 97**. En ambos casos, presentamos el mismo menú y los productos Valles del Esla estuvieron acompañados por magníficos cavas, vinos y turroneos de otras marcas representadas por SG, con quienes compartimos mesa y explicaciones. La asistencia en ambos casos fue numerosa, contando con muchos empresarios amantes de la buena mesa, que, al final de las catas, resaltaron la textura y calidad de las carnes de ternera pastuena y buey degustadas en una atmósfera cordial.

También en octubre, el restaurante La Cazuela de Mérida (Badajoz) acogió una degustación similar en la que se trató de destacar la importancia de las partes del animal, teóricamente de segunda, como son el churrasco y la lengua de ternera pastuena, la carne de guisar de ternera mamona, o el vacío de buey, pero que se convierten en piezas nobles cuando se reúnen calidad, seguridad alimentaria y buena preparación.

No hay duda del interés creciente que detectamos en el mercado por las carnes Valles del

Esla, que, merced al esfuerzo de todos por lograr y difundir la personalidad y calidad de sus productos, permite reforzar día a día el mensaje de nuestra imagen corporativa: "Valles del Esla, la carne con marca propia". Con razón llaman a Valles del Esla el "Vega Sicilia de las carnes".



Arriba: Enrique Tobalina, Director General de Valles del Esla; Luis Miguel Mencía, Director Técnico de Valles del Esla; Pedro Munitis, ex jugador del Real Madrid, y Rafael Alonso, Director de Desarrollo Comercial del Valles del Esla.

Abajo: La cata celebrada en Santander congregó a restauradores, carniceros, líderes de opinión y prensa regional.

Lo que dicen de nosotros

Levante y Pinem

El diario valenciano "Levante" y la revista especializada "Pinem", de las islas Baleares, han dedicado sendos reportajes a la calidad de Valles del Esla. La empresa está dando a conocer entre los periodistas los productos de este proyecto, que ya agrupa a 115 ganaderos y cuenta con 5.000 hectáreas de pastos y una cabaña de 1.600 cabezas de ganado.

"Pinem" comparaba en su trabajo la carne leonesa con la japonesa de Kobe, que se vende a 300 euros el kilo. La consejera delegada de Valles del Esla, **María José Álvarez**, defendía la calidad del buey leonés frente al exquisito bocado nipón: "Para mí, la carne de Kobe tiene cierto gusto a grasa, un paladar distinto a lo que estamos acostumbrados". El reportaje repasaba los diez años de proyecto Valles del Esla, impulsado en 1996 por **D. David Álvarez** para revitalizar una zona castigada por el cese de la actividad minera.



RESTAURACIÓN
Es considerada por muchos gourmets como la carne más sabrosa, tierna y saludable del mundo

La carne de Vega Sicilia

Para asegurar el proceso de calidad se exige en el punto: el estiraje del animal, su sacrificio como ritual y la calidad de la alimentación del animal.

Un boom que ha acompañado al sector ganadero español y revolucionado el mundo de la alta cocina.

Nuevo proyecto de ganado ovino

Tirada: 100.116	Levante	Superficie: 1.661,00 hect	Protección: 83,2%
Difusión: 89.171		Valor: 3.283,66	
Audición: 961.098	C. Valenciana	Dieta	
(C.G.M)	General		
Idet: E03835	1ª Edición	36/00/2000	Año: 90

cuaderno agrario

Distinguidas carnes

Las reses de Vega Sicilia demuestran planes de vacuno de primera calidad

En un momento en el que la carne de res ha alcanzado cotas de precios que no se recuerdan desde los años sesenta, los productores de la zona de Vega Sicilia, en el norte de España, aseguran que su ganado es de primera calidad. Los animales de esta zona, que se crían en un entorno natural y con alimentación orgánica, son considerados como los mejores de España. Los productores de esta zona aseguran que su ganado es de primera calidad y que su carne es de primera calidad. Los animales de esta zona, que se crían en un entorno natural y con alimentación orgánica, son considerados como los mejores de España. Los productores de esta zona aseguran que su ganado es de primera calidad y que su carne es de primera calidad.



Por su parte, el diario "Levante" incidía en la inversión de 18 millones de euros en la ejecución de este proyecto, y comparaba la excelencia del vino con la de las carnes. "Se trata de mundos distintos", puntualizaba también María José Álvarez en este reportaje. "Mientras el resultado final de un vino queda encerrado en la botella, las carnes pasan por más manos y dependen de las habilidades del cocinero de turno".

Ambos trabajos periodísticos anunciaron lo que ya es una realidad: la puesta en marcha de un proyecto similar con ganado ovino en El Quesigal (Cebreros, Ávila).

Teléfono de Información y Atención al Cliente: 902-19 40 39
Web: www.vallesdelesla.com
Polígono Industrial Herrera, 1
24812 Sahelices de Sabero (León)
Teléfono: 987-70 30 66