

# En boca de todos



Valles  
del  
Esla



**Boletín informativo**  
Abril 2007

## Cordero Lechal: Grandeza de lo pequeño

El modelo de producción de carne de vacuno Valles del Esla, asentado sobre los principios de máxima calidad, tratamiento natural, trazabilidad, control y seguridad alimentaria, es exportable a otros sectores de producción agroalimentaria.

Precisamente bajo estas mismas premisas, en la **Finca El Quexigal (Ávila)** se inició un interesante proyecto en el año 2003. El objetivo de esta iniciativa se basa en compatibilizar el pastoreo que contribuye además a mejorar el aprovechamiento de la finca con la producción de carne de primera calidad.

La raza seleccionada para este proyecto es la **churra**, una de las razas autóctonas más importantes de España y cuyas cualidades de rusticidad y maternalidad, hacen de este animal la elección más adecuada para una explotación en extensivo dirigida a la producción de cordero lechal de alta calidad.

En Valles del Esla se realiza la alimentación del rebaño de madres a través del aprovechamiento de pastos naturales suplementado con el cereal que habitualmente se recolecta en la propia finca. Asimismo, se utilizan forrajes de calidad en épocas en las que se produce un desequilibrio entre necesidades nutritivas y disponibilidades.

El esquema reproductivo de esta raza tiende a alcanzar tres partos en dos años. Valles del Esla presta especial atención a estos partos, que se producen en el campo dejando que la madre se encargue de las primeras atenciones del animal recién nacido, que se alimentará exclusivamente de leche materna.

Valles del Esla realiza un exhaustivo control del nuevo lechal desde su nacimiento supervisando semanalmente la evolución de su peso y garantizando el sistema de alimentación.

Este control se extiende también a la madre con el objetivo de garantizar su alimentación natural y, en caso de tener que ser sometida a tratamiento por enfermedad, existe un escrupuloso cumplimiento de los tiempos de espera necesarios.

Cuando el lechal alcanza entre 9 y 11 kilos de peso es enviado al matadero donde, antes del sacrificio, es muestreado para garantizar la ausencia de residuos.

De esta forma, queda avalada la naturalidad, la calidad y las óptimas condiciones sanitarias de la política de producción que Valles del Esla aplica a todos sus productos.

Todo ello da como resultado una carne de cordero lechal de altísima calidad y claramente diferenciada en el mercado.



Valles  
del  
Esla  
La carne con marca propia.

## Infrarrojos: Nueva técnica para analizar la carne

### Valles del Esla apoya una investigación desarrollada por el CSIC para evaluar la calidad de la carne

En España, cada vez son más los consumidores de carne de vacuno preocupados por todos los aspectos inherentes a su producción y calidad; motivo por el cual, están dispuestos a pagar un precio más elevado por un producto que garantice unas características nutritivas, tecnológicas y organolépticas determinadas.

Valles del Esla, en su afán por producir carne de vacuno de la más alta calidad y, dando un paso más allá en materia de I + D, ha colaborado con el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en el desarrollo de un nuevo método de

control de calidad de las carnes con la aplicación de la tecnología NIRS, que, unida al desarrollo de avanzados programas informáticos de interpretación de datos garantiza la homogeneidad de la calidad de sus productos.

El estudio ha sido realizado por la doctora Nuria Prieto, bajo la dirección de Sonia Andrés y María Paz Lavín, del CSIC y con el apoyo de Valles del Esla. La nueva técnica permite, a través de infrarrojos y en pocos segundos, obtener la información de los parámetros determinantes de la calidad de la carne.

La aplicación de la tecnología NIRS, además, evita los aspectos contaminantes derivados de otros métodos analíticos simplificando tiempos y costes. Con ello, Valles del Esla se convierte en empresa pionera en la utilización de esta tecnología para la caracterización de la carne de buey.

Una vez más, Valles del Esla apuesta por proyectos que mejoren, si cabe, la calidad de sus productos y la seguridad alimentaria para mayor satisfacción de sus consumidores.

## Entrevista a la Doctora Nuria Prieto

Con el fin de conocer algo más sobre esta innovadora técnica analítica, hablamos con la investigadora Nuria Prieto.

### ¿En qué consiste la tecnología NIRS?

La Espectroscopia de Infrarrojo Cercano (tecnología NIRS) consiste, esencialmente, en la emisión de un haz de luz sobre la muestra de carne que se quiere analizar, la cual, en función de su composición absorbe una determinada cantidad de energía y refleja otra, obteniéndose un espectro de absorbancia específico de cada muestra. La tecnología NIRS, es conocida como huella espectral, ya que el espectro NIR de una muestra tiene un perfil de absorción único y diferencial, de ello su comparación con la huella dactilar que se utiliza para la identificación de las personas.

Esta propiedad permite la caracterización de alimentos y productos como la carne de forma instantánea, de manera que se convierte en el método más adecuado para el control de calidad de la misma (composición química, propiedades físicas y características sensoriales).

### ¿Por qué eligió esta tecnología en su investigación sobre la evaluación de la calidad de la carne?

Se eligió la tecnología NIRS para valorar la calidad de la carne, como alternativa a los métodos de análisis tradicionales, porque ha demostrado ser un método analítico rápido,

fiable y con un bajo coste de mantenimiento, que necesita poca cantidad de muestra y permite la recuperación y reutilización de la misma. Además, es una técnica analítica sumamente respetuosa con el entorno, puesto que no necesita reactivo químico alguno para realizar los análisis, lo que resulta especialmente interesante en un entorno social preocupado por la conservación medioambiental. Por otro lado, conviene señalar que su fácil implantación en la línea de sacrificio le confiere una gran ventaja para ser una herramienta de gran utilidad en los sistemas de control de calidad y tipificación de la carne.

### ¿Cómo ve el futuro de la investigación en el sector cárnico, en cuanto a la calidad y la seguridad alimentaria se refiere?

El consumidor demanda cada día más información sobre las características de la carne que consume, tanto desde el punto de vista del origen y alimentación de los animales, como de su composición o propiedades específicas que garanticen su homogeneidad. En este sentido, la aplicación de nuevas tecnologías en el control de la trazabilidad desde el nacimiento del animal hasta el consumidor final (identificación electrónica, marcadores moleculares de ADN,

tecnología de transferencia de información, informatización de los procesos, etc.) o en la caracterización rutinaria de la carne (análisis de imagen, NIRS, etc.), son campos de investigación de gran interés en el marco de la sociedad actual en los que se está avanzando a gran velocidad, y en los que todavía queda mucho por investigar.



María Paz Lavín, Nuria Prieto, Sonia Andrés

## Valles del Esla se abre paso en Alemania y Holanda

La calidad, el esmerado control de la producción y la excelencia de Valles del Esla están siendo reconocidas como una oportunidad que tiene mucho que aportar en otros países.

Valles del Esla, que cerró un acuerdo con la firma alemana **Viani Importe de Göttingen** el año pasado, ha organizado con esta empresa especializada en la distribución de productos gastronómicos una visita a Alemania para explicar la filosofía empresarial del proyecto cárnico y promocionar la **cecina de buey pastuenco**, producto que Viani Importe ha comenzado a distribuir.

Durante esta visita, que tuvo lugar en el mes de febrero, se organizaron dos importantes acciones. En primer lugar, se celebró un seminario de formación para el equipo profesional de la compañía alemana y, en segundo, una cata de cecina dirigida a un grupo de selectos clientes de Viani Importe. La degustación del producto se realizó de dos maneras: la cecina con tan sólo una pincelada de aceite de oliva y la cecina plancha en ensalada de

mango y rúcula aderezado con una vinagreta con cebollinos.

De igual manera, los productos de Valles del Esla han sorprendido a diferentes empresarios de **Holanda**.

El año pasado visitaron Valles del Esla los señores **Mikel Pow** y **Sjoerd-jan Drenth**, de la empresa **Nice to Meat** especializada en la distribución de carne para el sector de la restauración más importante de Holanda, introducidos y acompañados por el señor **Ferrán Sivill** de la empresa **J. Milá**, nuestro distribuidor en Cataluña.

A lo largo de esta visita, todos quedaron sorprendidos de la calidad y singularidad de la carne de buey y de mamón de Valles del Esla y mostraron su interés por incorporar los productos de esta marca a su selección **Gold Label**, dirigida a la restauración de alta gama.

Meses más tarde, miembros de Valles del Esla visitaron **Ámsterdam** para estudiar diferentes formas de colaboración con el socio fundador de

Nice to Meat que cuenta con más de 45 años de experiencia en el sector.



## México interesado en el proyecto Valles del Esla



**D. David Álvarez**, Presidente de Valles del Esla, Vega Sicilia y Grupo Eulen, ha querido responder al interés que se le mostró por el proyecto cárnico de Valles del Esla desde la Presidencia de la República mexicana a través de la organización de una visita a la explotación ganadera.

El pasado mes de noviembre, una delegación del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de México, junto a un grupo de empresarios muy representativos del sector cárnico, visitaron las instalaciones del Matadero

que Valles del Esla posee en Sahelices de Sabero, la finca Camposolillo donde la familia Álvarez tiene su explotación ganadera y la Estación Agrícola Experimental de Grulleros perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas español (**CSIC**).

La delegación, encabezada por **D. José Luis Gallardo**, Coordinador General de Ganadería de la República de México, estuvo formada también por personalidades de los Estados de Sonora y Chihuahua. Así, Valles del Esla contó con la presencia de **D. Jorge Luis Molina**, empresario y Subsecretario de Ganadería de Sonora y **D. Ricardo Paz**, empresario y Presidente de la innovadora y exitosa **Asociación Brangus Sonorense** y, por parte del Estado de Chihuahua, con **D. Luis Carlos Fierro**, Jefe de Fomento Ganadero y **D. Rubén Barrios** y su hijo **D. Juan Barrios**, ambos empresarios de la marca **Carnes La Laguna**.

Actualmente, la Asociación Brangus Sonora, con el apoyo del Gobierno mexicano, está desarrollando un proyecto colectivo con los objetivos de potenciar la raza de vacuno

brangus, apoyar la comercialización de una carne de calidad certificada y articular la investigación. Esta asociación ha creado además la marca Brangus Sonora que, en este momento, agrupa a cerca de 40 ganaderos asociados.

Por su parte, Carnes la Laguna está desarrollando un proyecto individual de producción y comercialización de carne que cubre todos los canales de distribución, incluida la red de tiendas, bajo una marca propia que garantiza altos ratios de calidad.

Desde los medios de comunicación mexicanos se han destacado diversos elementos que hacen de Valles del Esla una referencia que puede ayudar a mejorar la calidad y la singularidad de los proyectos cárnicos punteros de los Estados de Sonora y Chihuahua, dirigidos al mercado norteamericano.

En este sentido, Valles del Esla y el CSIC han transmitido su plena disposición para colaborar con México en todos los programas que contribuyan a avanzar en el conocimiento, calidad y comercialización de la carne de vacuno.

## Lo que dicen de nosotros



### Un Vega Sicilia de cuchillo y tenedor

Por su parte, la revista **Capital** señala que "Valles del Esla se convierte en una de las marcas cárnicas más importantes de España". Comparando los parámetros de calidad utilizados por **Vega Sicilia** en la elaboración de sus vinos con los de la producción de carne de vacuno de la más alta calidad, Capital hace un repaso a la evolución de la compañía desde sus inicios.



### Hojas: Valles del Esla carnes con nombre propio

La Revista **Hojas**, publicación de gama alta editada por el **Grupo Altadis**, ha dedicado un amplio reportaje a las excelencias de los productos Valles del Esla.

**Hojas**, no escatima en elogios a lo que denomina "el altar de las carnes", y a lo largo del reportaje presenta diversos platos elaborados a base de productos Valles del Esla "donde la trazabilidad del animal garantiza la máxima calidad en el producto final".

