

En boca de todos



Valles
del
Esla



Boletín informativo
Mayo 2008

Enrique Tobalina: “Ofrecemos algo único”

Tras 5 años al frente del proyecto cárnico Valles del Esla, Enrique Tobalina, Director General de Valles del Esla, hace balance de la situación de la compañía y de los valores añadidos de los productos que comercializa.

¿En qué se diferencia la carne Valles del Esla de la de otras zonas del país?

Fundamentalmente, en que nuestro ganado es criado en régimen extensivo; el animal permanece en el campo desde que nace, y se alimenta de la leche materna y pasto. A esto hay que sumar las características propias de la raza parda de montaña y el concepto de trazabilidad total, que nos garantiza el control y seguimiento permanente de la res desde el campo hasta el consumidor.

Ustedes han optado por el concepto de marca en lugar de por la denominación de origen. ¿Por qué razón?

Porque la marca nos asegura la homogeneidad de todos los procesos; es decir, obtenemos animales iguales en distintas explotaciones, y esto también es una garantía de calidad.

¿Qué número de reses conforman la cabaña Valles del Esla?

Contamos, aproximadamente, con unas 5.000 madres y 1.600 bueyes.

¿Cómo y dónde se distribuyen los animales geográficamente?

El espacio afectado por el proyecto abarca una extensión cercana a las 250.000 hectáreas de terreno, que se extiende desde Riaño hasta la comarca de Babia.

¿Cuáles son los principales mercados de estas carnes?

Madrid, por población, lidera el consumo de nuestros productos, aunque estamos presentes en todas las comunidades autónomas del país. También existe una gran demanda en la zona del Levante, Murcia, Sevilla, Almería y Barcelona, principalmente.

¿Estos productos gastronómicos son delicatessen para bolsillos holgados?

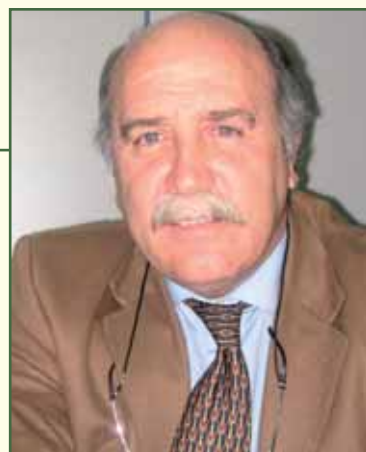
No, no es cierto. Evidentemente, no todo el mundo come carne roja todos los días, pero de cuando en cuando nos podemos permitir un homenaje. En el caso de nuestra ternera, su precio es algo más elevado que la tradicional, pero no mucho mayor. Otra cosa es que el consumidor realice el pedido vía telefónica, con unos costes añadidos por el transporte, que es lo que más encarece el producto. No hay que olvidar que ofrecemos una carne que cuenta con todas las garantías sanitarias y más, y que se trata también de un ganado criado en extensivo y no en un pesebre.

¿Qué influencia tiene el clima y la tierra en la calidad final del producto?

Fundamental. Es uno de nuestros secretos. Todos nuestros animales pastan a más de 1.000 metros de altitud y eso se nota incluso en el pasto, que es más duro y, por lo tanto, mejor.

La paciencia y el saber esperar, según reconoció la principal impulsora del proyecto, María José Álvarez ¿son otras de las claves del éxito de este negocio?

Así es y así lo está demostrando la familia Álvarez. Conseguir un nombre y una mar-



ca de calidad lleva tiempo, dinero y trabajo porque se trata de materializar algo único.

¿La creación de esta explotación ha revitalizado la ganadería leonesa?

Con ese planteamiento se hizo y creo que lo vamos logrando, pero algunos ganaderos abandonan porque es un sector bastante maltratado, en general, por las administraciones.

¿La grasa infiltrada en la carne es también un indicador de calidad?

La infiltración de la grasa en el músculo del animal es un gran indicador de calidad y por ello apostamos por la raza parda, que es una de las que más contiene.

¿Un solomillo o un chuletón de buey Valles del Esla, acompañado de un vino Vega Sicilia, colmaría las aspiraciones del mejor gourmet?

Sí, sin duda.

Este ganado no necesita música, masajes ni cerveza, como hacen algunos productores japoneses con sus animales.

Nuestras reses se crían muy bien a base de campo y alimentación natural. La música y los masajes, opino, pueden responder a técnicas de marketing que nosotros no aplicamos.



Valles
del
Esla
La carne con marca propia.

Valles del Esla presente en Alimentaria 2008



El pasado mes de marzo tuvo lugar en Barcelona Alimentaria 2008, feria posicionada entre las 3 primeras del sector de alimentación y bebidas de Europa. Como viene siendo habitual, la ciudad condal acogió a más de 5.000 empresas de reconocido prestigio procedentes de 70 países, de forma que, a lo largo de su celebración, Barcelona se convirtió en la capital mundial de la alimentación.

Una vez más, y como no podía ser de otra forma, Valles del Esla estuvo presente en este encuentro promocionando la excelencia de sus productos y recibiendo una gran acogida por parte del público visitante.

Con un stand de 56 metros cuadrados, la compañía ofreció, a lo largo de los cinco días que duró la feria, una degustación de Cecina de Buey. Además, en el stand, que contó con una gran afluencia de público, gran parte de éste extranjero, se expusieron Chuleteros de tres de los productos que comercializa la compañía: Ternera Mamón, Ternera Pastueña y Buey. Los visitantes de la Feria, no conseguían seguir su camino sin antes pararse a admirar los cortes expuestos por Valles del Esla que, además, fueron reiteradamente ensalzados.

BCN Vanguardia 2008

En su tercera edición, el Congreso Internacional de Gastronomía BCN Vanguardia, se subió al carro de la innovación en el marco de la celebración de Alimentaria 2008.

Fruto del éxito mediático y de asistencia cosechados en pasadas ediciones, BCN Vanguardia 2008 se convirtió, por unos días, en la cita gastronómica por excelencia de uno de los salones más importantes de alimentación del ámbito internacional.

Este congreso consiguió reunir a un total de 50 estrellas Michelin que mostraron en directo las últimas novedades en lo que a creación se refiere, así como, los productos más insólitos de la cocina actual.

A través de clases magistrales y ponencias de lo más innovadoras, los asistentes a esta cita pudieron disfrutar de los conocimientos culinarios de prestigiosos chefs como Oriol Castro, Juan Mari Arzak o Martín Berasategui en lo que se refiere al territorio nacional y, Michel Nave (restaurante Piere Gagnaire de París) o Ashley Pal-

mer (restaurante Fat Duck de Londres, considerado como el segundo mejor del mundo) a nivel internacional.

Por su parte, Valles del Esla participó activamente en este congreso, en la jornada llamada "Dos hombres y un destino. Productos insólitos, grandes cocineros", a través de la ponencia, "EL BUEY: Tratamiento insólito del buey". El acto fue moderado por un referente del mundo gastronómico, Toni Massanés, Director General de la Fundación Alicia, investigador del Observatorio de la Alimentación del Parque Científico de Barcelona y colaborador gastronómico habitual de diversos medios de comunicación y guías de restaurantes, entre otros.

Así, la ponencia reunió a Yukihiko Shidara -Tan del Restaurante Ichu de Barcelona y a Luis Miguel Mencía, Director Técnico de Valles del Esla. Ambos expertos realizaron, en directo, una minuciosa comparativa entre las texturas y sabores de la extraordinaria carne de buey de Valles del Esla y las prestigiosas carnes japonesas Matsusaka y Kobe.

Además de mostrar y argumentar las diferencias organolépticas entre dichas carnes, Luis Miguel Mencía, a través de una brillante disertación mostró al público la gran apuesta por la calidad que realiza Valles del Esla en la producción de carne de buey, avalada por la trazabilidad implantada en todos los eslabones de elaboración del producto hasta que llega al consumidor final.



Valles del Esla y Vega Sicilia: El perfecto maridaje

La familia Álvarez propietaria del Grupo Eulen es, a su vez, propietaria del Grupo Vega Sicilia y de la empresa cárnica Valles del Esla.

Como ya vienen siendo conocidas por muchos críticos gastronómicos y los chefs de los mejores fogones de nuestro país, las carnes Valles del Esla están consideradas como: "El Vega Sicilia de cuchillo y tenedor".

Enmarcado en una serie de eventos que el Grupo Eulen viene realizando por toda España, Valles del Esla se ha convertido junto con los mejores caldos del Grupo Vega Sicilia en protagonistas de las dos Master Class Gastronómicas, organizadas por el Grupo en Sevilla y Zaragoza, respectivamente.

El lugar elegido para la celebración de la Master Class en la capital hispalense fue El Club Antares, donde el evento tuvo una excepcional acogida tanto de público como a nivel mediático.

Por su parte, en Zaragoza el emplazamiento elegido fue el NH Gran Hotel, donde el cocinero Ramiro Sánchez hizo las delicias de los asistentes creando platos tan exquisitos como: láminas de carpaccio de ternera y foie con vinagreta de cítricos, lomo de buey mechado con tocino ibérico, mini-suprema con verduras y hortalizas, cordero lechal asado en brasas o morcillo confitado con especias. Como aperitivo a tan succulento almuerzo, no podía faltar la cecina de buey Valles del Esla servida con un ligero toque de aceite de oliva.

Estos platos elaborados, como no podía ser de otra forma utilizando como materia prima los productos Valles del Esla, alcanzaron su punto álgido gracias al perfecto maridaje realizado con vinos del Grupo Vega Sicilia como: Valbuena Cosecha 2003, Alión Cosecha 2004 o Mándolas 2003 y Azjú 5 Puttonyos del 2000, pertenecientes a las Bodegas Oremus.



Valles del Esla en la Escuela de Hostelería y Turismo de Burgos



El pasado mes de febrero la Federación de Empresarios de Hostelería de Burgos, junto con la Asociación de Cocineros de la misma localidad, organizaron una cata de carnes Valles del Esla contando con la inestimable colaboración de la Escuela de Hostelería y Turismo de Burgos.



Este encuentro pudo celebrarse gracias al inestimable esfuerzo realizado por Doña Carmen Velasco Páramo, Directora de la Escuela de Hostelería y Turismo de Burgos y, como no, a su excelente equipo. A la cata acudieron un nutrido grupo de personalidades

del panorama empresarial e institucional burgalés que tuvieron la oportunidad de catar un menú elaborado con carnes Valles del Esla, regado por un vino de la zona del Bierzo.

A lo largo del acto, presentado por D. Rafael Alonso y al que acudieron más de 90 personas, el público asistente ensalzó especialmente las mini-hamburguesas de Buey, los escalopines de Ternera Mamón y la exquisita Cecina de Buey que produce y comercializa la compañía.

Homenaje al Lechazo de Raza Churra de Castilla y León

Valles del Esla, en su afán por dar a conocer a lo largo de toda la geografía española los productos que produce y comercializa, ha participado en unas Jornadas únicas dedicadas al Lechazo de Raza Churra de Castilla y León.



Celebradas en un marco incomparable, el Hotel Bahía de Santander, Cristóbal Angulo, jefe de cocina del establecimiento, elaboró junto a su equipo hasta 18 variedades distintas de Lechazo de Raza Churra de Castilla y León, producido por Valles del Esla.

Partiendo de esta excelente materia prima, crías de oveja que se alimentan únicamente de la lactancia de sus madres en un periodo no superior a los treinta días, Cristóbal creó platos tan exquisitos como: lechazo marinado, con setas al romero, a las almendras, al jerez o al gratén, entre otros.

Además de las dotes culinarias del maravilloso equipo de cocina con el que cuenta el Hotel Bahía de Santander, estas Jornadas no habrían podido ver la luz sin la inestimable colaboración de la carnicería Ona, regentada por Manuel López, que sirvió de proveedor oficial de las Jornadas, y Caydesa, distribuidor de Valles del Esla en Cantabria.

Lo que dicen de nosotros

Cecina de lujo, sabor de lujo

Los medios más prestigiosos de nuestro país se han hecho eco de las excelencias de la única cecina de buey que se produce en la actualidad. Su peculiar sabor, textura y versatilidad convierten a la cecina de buey Valles del Esla en un producto gourmet posicionado al más alto nivel entre los paladares más exquisitos.



LA ÚNICA CECINA DE BUEY. La cecina Valles del Esla es, sin duda, un producto estrella de la explotación ganadera que la familia Álvarez (grupo Eulen y bodegas Vega Sicilia) posee en León. Es la única que existe en el mercado elaborada con carne de buey castrado, y para su consecución se siguen rigurosos controles de trazabilidad

en base a una metodología desarrollada por el CSIC. Con todo, lo fundamental está en su calidad: veteada de grasa, es sabrosa, jugosa, de sabor intenso, agradablemente ahumado, fina al paladar, aunque de textura consistente. Un bocado gourmet. Se presenta en paquetes de 100 gr envasado al vacío. Precio: 6,90 euros.

Producto gourmet

Cecina Valles del Esla

C. M.
La carne de Valles del Esla, criada en las montañas de León, es una de las de mayor calidad que se producen en España. El proyecto ha sido desarrollado por la familia Álvarez, propietaria

también de los vinos Vega Sicilia. La cecina que comercializan, envasada al vacío, es la única procedente de carne de auténtico buey, lo que le proporciona un sabor más profundo y elegante que la tradicional de vaca. Ofrece una textura consistente y un toque ahumado, y resulta muy jugosa.



Cecina Valles del Esla. Sobre de 100 gramos. Precio: 6,90 €.



PRODUCTO GOURMET

La cecina Valles del Esla es uno de los productos cárnicos de la explotación ganadera desarrollada por la familia Álvarez, propietarios de Vega Sicilia y Grupo Eulen. Se trata de la única cecina del mundo elaborada con carne de buey procedente de animales de raza parda criados en las montañas de León siguiendo una norma de calidad que garantiza la trazabilidad y el bienestar del animal. Es un alimento exclusivo, de elevado contenido en proteínas, bajo en grasa, de sabor fuerte y textura consistente, con gran versatilidad gastronómica. www.vallesdelesla.com

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