

En boca de todos



Valles
del
Esla



Boletín informativo
Julio 2008

I Jornadas Gastronómicas Valles del Esla en el Hotel Barceló de Málaga

Entre los días 21 y 30 de abril, el Restaurante El Andén del Hotel Barceló Málaga acogió las I Jornadas Gastronómicas Valles del Esla. Con motivo de tal evento, David Sanmartín, máximo responsable de los fogones de este vanguardista espacio, preparó junto con Alberto Lozano, subjefe de cocina, exquisitos platos a base de los selectos productos de Valles del Esla, contando con la presencia de Rafael Alonso, experto conocedor del mundo del vino y la gastronomía.

En la presentación que realizó el experto, destacó la calidad de las carnes Valles del Esla conseguida a través de la recuperación de la ganadería extensiva y del pastoreo tradicional en la montaña de León, mezclado con los últimos avances en seguridad alimentaria. Asimismo, hizo hincapié en el origen de la compañía, que no sólo responde a intereses comerciales, sino a la necesidad de recuperar una zona inmersa en una profunda crisis tras el cierre de la actividad minera.

Así, a través de un menú degustación preparado y elegido con gran esmero para la ocasión, los comensales que asistieron a las jornadas tuvieron la oportunidad de deleitarse con platos como: carpaccio de ternera con salsa de cava, roast beef con mezclum y salsa tártara, solomillo al natural con aceite de trufa, carrillera caramelizada y brick de cigalas o la espaldilla rustida y foie.

Todos estos platos fueron elaborados de forma sencilla, con el objetivo de dar su justo protagonismo a esta carne tan especialmente sabrosa, tierna y que goza de una textura de condiciones óptimas. El maridaje de estos platos se realizó con vinos aportados por la distribuidora Narbona Solis.



Además, el restaurante y Valles del Esla ofrecieron otros platos que no estaban en el menú degustación, como el steak tartar al estilo del chef, las mollejas al ajillo con tuber, el entrecote al aroma de humo o el brazuelo rulado con arándanos y bayas, entre otros.

Estas Jornadas, que tuvieron lugar gracias a la valiosa colaboración de nuestro distribuidor en Málaga Narbona Solis, han supuesto un éxito de público asistente. Esperamos que las mismas se repitan con asiduidad de forma que los productos elaborados bajo la marca Valles del Esla tomen la relevancia merecida en todos los puntos de la geografía de nuestro país y, como no, fuera de nuestras fronteras.



Valles
del
Esla
La carne con marca propia.

Julián López, propietario de La Vianda de Julián

“El prestigio de vender una carne de calidad”



En el barrio de Salamanca, uno de los más emblemáticos de Madrid, se encuentra, en el Mercado de la Paz, la carnicería que regenta Julián López y su mujer, Remedios Felguera. Ambos dirigen su negocio ofreciendo nuestros productos con rotundo éxito.

Julián, desde su mostrador y con gran profesionalidad, nos comenta que las carnes de Valles del Esla son de las mejores que existen en el

mercado, no sólo porque la calidad está asegurada, sino también porque se distribuyen con un certificado donde consta la información de la res desde que nació y todos los datos que la identifican. “Con ello -nos dice- consigo el prestigio de vender una carne de calidad”

¿Cómo surgió la relación con Valles del Esla?

Recibí una visita hablándome del proyecto con tanto entusiasmo que enseguida advertí que la profesionalidad estaba presente en su gestión empresarial. Sin dudarlo, probé a vender la carne que comercializan y esperar a ver la valoración de los consumidores. La respuesta fue inmediata. Me comentaron el buen sabor y la ternera de la carne que habían comprado.

¿Qué producto es el que más trabaja?

La ternera Pastueña es la que más se consume, seguida del mamón, la carne de buey y la cecina. No obstante, el consumidor poco a poco va conociendo la suavidad y ternura de la carne del ternero mamón y la excelencia e increíble sabor de la carne de buey.

¿Qué es lo que le cautivó de Valles?

La diligencia y el esmero que se distingue en

todo lo que hacen. El detalle está cuidado al máximo y la garantía de seguridad alimentaria se aprecia desde el primer momento. En este proyecto la seriedad es una impronta presente en toda la gestión de la compañía y esas son cualidades que valoro muy positivamente.

¿Qué es lo que más demandan sus clientes?

Mis clientes están acostumbrados a recibir información puntual de los productos que están adquiriendo en mi establecimiento. Les interesa conocer las características de la carne que van a consumir y su procedencia. Además, el hecho de comprar siempre carne de la misma marca lo valoran mucho. Me gusta informarles sobre el género que van a llevarse a casa y hablarles de la alimentación de los animales y de la trazabilidad, algo que les preocupa en gran medida.

Otras curiosidades o aspectos a reseñar.

Es interesante ver cómo los clientes, que eran de paso y que sólo han recibido información a través de los medios de comunicación, se interesan por comprar esta carne con marca propia y, al probar las mismas y constatar que la calidad está presente en ellas, se convierten en clientes para toda la vida.

Master Class Gastronómica en Bilbao, Pamplona y Valencia



Valles del Esla pertenece a la familia Álvarez que a su vez es propietaria del Grupo Vega Sicilia y del Grupo Eulen. Desde el Departamento de Marketing de este último, se vienen realizando

una serie de eventos en los que se degustan productos Valles del Esla, bajo el título de Master Class Gastronómica.

Con esta original iniciativa, el Grupo Eulen reúne a un nutrido grupo de empresarios e instituciones de diversas ciudades españolas con el objetivo de afianzar sus relaciones y darles a conocer las estupendas carnes de Valles del Esla y los extraordinarios vinos del Grupo de Bodegas Vega Sicilia.

Desde la publicación del pasado boletín de *En Boca de Todos*, han sido tres las *Master Class* celebradas en los lugares más emblemáticos de distintos puntos de la geografía española: Bilbao, donde se eligió el Palacio Euskalduna; en Pamplona, el Palacio Baluarte y en Valencia, se optó por el Palacio de la Exposición.

En las tres ciudades Rafael Alonso, experto conocedor del mundo del vino y la gastronomía,

expuso las especiales características de las carnes Valles del Esla, así como los métodos de elaboración y las particularidades de los prestigiosos vinos del Grupo Vega Sicilia.

Tras las explicaciones, los asistentes pasaron a un almuerzo en el que pudieron degustar platos preparados por reconocidos chefs: Fernando Canales Etxanove en Bilbao, Enrique Martínez en Pamplona y Santiago Soler en Valencia. En los diferentes menús destacaron platos como lomo de buey asado con alcachofas a la brasa, jarrete de ternera pastueña o cordero con ajetes y pasas, entre otros.

Una vez más, podemos decir con entusiasmo que la acogida de público y crítica en prensa ha sido de lo más satisfactoria y que, desde Valles del Esla, creemos que no hay mejor promoción que ofrecer a degustar nuestros productos en un ambiente tan idóneo como este.

Valles del Esla participa en la feria España Original

El pasado mes de mayo, Valles del Esla estuvo presente en la feria España Original, que tuvo lugar en Ciudad Real. Este encuentro, considerado como uno de los más importantes a nivel nacional, ya congregó en su pasada edición a más de 13.000 profesionales del entorno gastronómico y hostelero.

Valles del Esla participó con un stand dentro del espacio denominado "Sibaritas Gourmet". Este espacio acogió a doce empresas fabricantes de productos gastronómicos de elaboración artesanal, ecológica y con una calidad reconocida.

La selección de las marcas participantes se realizó a través de una cuidada investigación y cata de productos. Así, Valles del Esla estuvo representada por los productos que elabora con altísimos ratios de calidad, como la Cecina de Buey, la Ternera Mamón, la Ternera Pastueña o el Buey Pastueño.

Con el objetivo de reunir a las principales denominaciones de origen de nuestro país, España Original recibe cada año a un importante número de compradores del extranjero. Asimismo, este foro supone una brillante oportunidad para crear contactos con exportadores por lo que resulta muy interesante desde el punto de vista comercial.



Representantes de la Sociedad Cultural y R. Castellana de Burgos visitan Valles del Esla

El pasado mes de mayo, la segunda Sociedad más antigua de Burgos, la Sociedad Cultural y R. Castellana, que fundada en 1933 cumple su 75 aniversario, visitaron las instalaciones de Valles del Esla en León.

La idea de la visita surgió porque sabían de la calidad de los productos de Valles del Esla y, como además de ser una Sociedad Cultural también realizan concursos gastronómicos con frecuencia, solicitaron degustar las carnes y conocer las instalaciones.

Durante la jornada acudieron al matadero que la empresa tiene en Sahélices de Sabero y, posteriormente, se dirigieron a ver a los animales que se encuentran en régimen de pastoreo en extensivo.

En palabras del Presidente de la citada Sociedad, compuesta por 200 miembros, Manuel Estébanez Huertos, lo más destacado de la visita fue "la calidad de sus carnes, la limpieza de las instalaciones y el buen trato recibido por todo el equipo de Valles del Esla". Asimismo, subrayó que "la opinión del grupo fue muy positiva. Los bueyes que visitamos en la Finca Corrales, eran un auténtico espectáculo. Nos mostraron en todo mo-

mento que la calidad está presente en cada uno de los detalles".

Al finalizar la jornada, los visitantes tuvieron la oportunidad de realizar una degustación de las carnes Valles del Esla. En este sentido, Estébanez comentó que "cada producto tiene un toque diferenciado y todos me parecieron de una calidad extraordinaria. No obstante, si tengo que decidirme por alguno, de la Ternera Pastueña diría que el entrecot y del Buey me impresionaron de igual modo tanto la Cecina como el Ossobuco".

Los miembros de la Sociedad quedaron tan impresionados que se ha decidido presentar, como platos en la categoría libre, en el siguiente concurso de gastronomía que se va a realizar, el Ossobuco de Buey y la maravillosa Cecina Valles del Esla, también de Buey.

Asimismo, coincidiendo con ellos, también recibimos la visita de José Antonio Portal y Emerenciano Bustillo, ambos de la empresa Casple, S.A. y del carnicero de Madrid, Jorge Huelves y su esposa.



Lo que dicen de nosotros

Valles del Esla en la revista Origen

La revista Origen, una consagrada publicación especializada en desarrollar temas relacionados con el mundo de la gastronomía y el vino, ha dedicado a nuestro número un reportaje a Valles del Esla.

Titulado como *Valles del Esla: La carne tal como era*, la revista relata la historia de la compañía desde sus orígenes y la filosofía empresarial, basada en la calidad, que posee este proyecto liderado por la familia Álvarez.

Asimismo, el reportaje refleja la capacidad de Valles del Esla para recuperar la crianza de vacuno tal y como se hacía antaño, pero utilizando la tecnología punta y los más innovadores sistemas de calidad que hoy día están a nuestro alcance.



Valles del Esla vuelve a convertirse así, en protagonista de uno de los escaparates más prestigiosos del mundo gastronómico.



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