

# Mi Asturias Secreta

Rafael Secades, Empresario, Consejero y Consultor de Empresas, viajero de largo recorrido, experto en Relaciones Públicas y Protocolo, Gourmet, conferenciante y colaborador habitual en medios de comunicación, le descubrirá en donde está el restaurante más especial, el río donde se pescan los mejores salmones atlánticos, los más exquisitos quesos, la fabada más digestiva. O dónde jugar al golf, pescar atún en el Cantábrico, una excursión por Picos de Europa o quizás un cálido hotel rural...

Viernes 28 de mayo de 2010

## [GANADERIAS VALLES DE ESLA / PREMIO EXCELENCIA- GOURMET A LAS RELACIONES INTERNACIONALES 2010.-](#)



El Premio Excelencia- Gourmet a las Ganaderías Valles de Esla ha tenido un itinerario verdaderamente complejo y original; los miembros del Jurado han tenido puntual información del proyecto primero y la realidad actual, es decir del enorme esfuerzo que se está realizando en las vecinas zonas de montaña leonesa colindantes con Asturias para conseguir sacar adelante un proyecto de Desarrollo Rural, original y absolutamente fuera de lo normal. Evidentemente han ganado el premio por unanimidad porque sin duda lo merecen, después de enviar a su dirección comercial la comunicación y la invitación para asistir al Gran Capítulo de la Cofradía Amigos de los Quesos hablamos personalmente con su Gerente, Luis Miguel Mencía que nos comentaba que esa misma mañana, era el mes de Mayo, habían estado al amanecer a menos seis grados, o sea condiciones laborales óptimas, pero que son reales y son las que deben de ser para conseguir un excelente producto y mantener las reses en perfecto estado de salud.

Valles del Esla es un complejo cárnico integral ubicado en la montaña de León y creado en 1996 por la familia ALVAREZ, propietarios a su vez de Bodegas Vega Sicilia y del Grupo empresarial Eulen, nuestro primer contacto ha sido gracias a Julio Rodríguez, amigo de la Casa y la familia, que con motivo de la presentación de su queso Valle del Tiétar, había conseguido de Pablo, la presencia del gran experto en vinos Javier Auxás, con la delicia del Oremus Mandolás que tanto ha gustado en la Cofradía. Durante su presencia en Oviedo hemos podido hablar de muchas cosas y también de Valles del Esla.

El proyecto Valles del Esla se origina fundamentado en un alto contenido social, teniendo como principal objetivo contribuir a la regeneración del tejido socio- económico así como al desarrollo de la montaña de León, dando una nueva orientación, con alternativas firmes, a una zona y un sector productor en franco declive por la desaparición de toda la minería en la zona.



En la actualidad Valles del Esla lo conforman 4.000 Hectáreas de terreno y más de 100 ganaderos asociados al proyecto común, así se organiza la base de producción ganadera bajo un modelo extensivo único en España. Producen y controlan sus animales en un entorno natural, basados en razas locales y especialmente adaptadas a través de los siglos para lograr las más excelentes carnes.



Comercializan en la actualidad Ternera y Buey Pastuenco, Cecina, Cordero lechal, Pollo Capón y Pollo de corral principalmente, todas son especialidades de "delicatessen" que establecimientos seleccionados de toda España se encargan de ofrecer al público en general amante de la calidad y la naturalidad.

Como desarrollo de sus trabajos y desarrollos productivos, Luis Miguel Mencía nos decía que el Proyecto Valles del Esla ha sido reconocido como uno de los mejores proyectos de Desarrollo Rural a nivel mundial.....todas éstas razones y algunas más han motivado al Jurado a conceder el Premio Excelencia- Gourmet a las relaciones Internacionales a VALLES DEL ESLA, con todos los merecimientos como se les ha reconocido con una fuerte aplauso el pasado Domingo en el Palacio de Congresos de Oviedo.



Publicado por Rafael Secades en [8:43 PM](#)

Etiquetas: [Grupo eulén](#), [Javier Auxas](#), [Julio Rodriguez](#), [León](#), [Luis Miguel Mencía](#), [Quesos Valle del Tietar](#), [Valles del Esla](#), [Vega sicilia](#)