

Lo que dicen de nosotros

Buey o Vaca: ¿Sabemos que carne comemos?

Las revistas online mas prestigiosas de nuestro país se han hecho eco de una importante pregunta:

¿Queda auténtica carne de buey?

Valles del Esla, en tan sólo diez años, ha conseguido crear un producto cárnico de la más alta calidad garantizada. Desde su nacimiento, uno de sus objetivos principales, ha sido la recuperación de la crianza en extensivo del buey tradicional. Éste objetivo es hoy una realidad, siendo Valles del Esla una de las pocas referencias de estas características que podemos encontrar en el mercado.

Periodista Digital



BacoDigital



Tu y Mil Más



Mi Cuchara de Palo



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

En boca de todos



Boletín informativo
Septiembre 2010

Valles del Esla Premio Excelencia-Gourmet a las Relaciones Internacionales 2010

El pasado mes de mayo tuvo lugar, en el Auditorio Príncipe Felipe de Oviedo, el 26 Gran Capítulo de la Cofradía Amigos de los Quesos de Asturias, con la entrega de sus galardones anuales denominados Premios Excelencia-Gourmet que fueron entregados a destacados representantes de la restauración, la empresa y la cultura.

El maestro de ceremonias y quien ha cedido las fotos que aparecen en este boletín, fue Rafael Secades, ovetense, empresario, consejero y consultor de empresas, experto en relaciones públicas y protocolo, gourmet, conferenciante y colaborador habitual en medios de comunicación.

La cofradía entregó premios referidos a la calidad empresarial, bellas artes, profesionalidad hostelera, investigación e innovación gastronómica, acción social y cultural, y relaciones internacionales, todo ello como reconocimiento a sus méritos, categoría, profesionalidad y trabajo.

El premio Excelencia-Gourmet a las relaciones Internacionales fue otorgado a Valles del Esla y lo recogió Luis Miguel Mencía, Gerente de la Compañía, siendo el galardón una de las famosas vacas de la colección Cow-Parade que, en esta ocasión, han sido de oro.

Los miembros del Jurado tuvieron puntual información del enorme esfuerzo que Valles del Esla 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.

Luis Miguel Mencía comentó que el Proyecto nació con el propósito de convertirse en modelo de desarrollo rural con cuatro ideas básicas: recuperación socioeconómica, protección del medio ambiente, bienestar animal y obtención de un producto final de

Alta Calidad. Todo ello, determinó que el Complejo Cárnico de la Montaña de León recibiera en Hannover el premio concedido por la EXPO 2000 como ejemplo de Proyecto Mundial de Desarrollo Rural: Carne de Vacuno de Alta Calidad.



Asimismo, también nos explicó que el sistema de gestión medioambiental de Valles del Esla ha obtenido las normas ISO 9002 (Calidad) e ISO 14001 (Medio Ambiente), siendo la primera empresa española en alcanzar esta última certificación en las actividades de cría de ganado vacuno de calidad, sacrificio, oreo, conservación, despiece y envasado.

Sin duda, es un honor y una satisfacción para Valles del Esla haber recibido este maravilloso galardón en reconocimiento a la labor y el esfuerzo que ha venido realizado desde sus inicios.

El Buey Valles del Esla Protagonista en Fábula Buey & Champagne

Entre las actividades en las que hemos participado estos últimos meses, cabe destacar el almuerzo-degustación que, el pasado mes de julio, tuvo lugar en el restaurante Fábula Buey & Champagne situado en pleno barrio de Salamanca.

El almuerzo, organizado por Valles del Esla, acogió a diversos representantes del mundo del periodismo, con la carne de buey de Valles del Esla como protagonista en el plato y en las tertulias. Los periodistas que acudieron a este acto fueron: Paz Ivison (Cocina Futuro, El Economista y Excelencia, entre otros), Ana Marcos (Tiempo, Sobremesa y El Economista), José Ramón Martínez-Peiró (El Mundo Metrópoli y El Magazine, así como en El Piripao y La Etiqueta) y Marisol Sánchez-Herrera (Redactora de Mía Cocina).

Los comensales invitados pudieron degustar diferentes platos preparados con una de las carnes que produce la compañía: la de buey; una carne con carácter, sabor intenso, color rojo brillante y textura contundente. Un producto con sabor de vacuno mayor y, sin embargo, de juventud al mismo tiempo. Todos los platos fueron maridados con Champagne Mumm Rosé.

La cata fue guiada por Luis Miguel Mencía, Gerente de Valles del

Esla, quien comentó detalladamente los distintos productos que se degustaron, así como las piezas utilizadas en la elaboración de los platos.

Todos los comensales alabaron la textura y el sabor de la carne de buey, así como la excelencia de todos los productos Valles del Esla que acompañaron tan agradable encuentro gastronómico en que se destacó no sólo la calidad de las carnes sino también su magnífico sabor.



Valles del Esla rinde homenaje a Carlos D. Cidón

Me han pedido muchas veces que hable de Carlos D. Cidón, o Carlos Vivaldi, pero hoy han sido los amigos de Valles del Esla quienes me lo piden. Sé que vuestra amistad estaba por encima del trabajo y voy a intentar ayudaros en este homenaje que queréis hacer a Carlos; de antemano gracias.

De Carlos, como cocinero, ya se sabe bastante. Yo os quiero acercar al Carlos que durante años muchos conocimos, no sólo por sus recetas sino por esa filosofía de vida, vida que le llevó a ser quien es hoy, uno de los grandes de la gastronomía.

Maragato, leonés y castellano-leonés. Gran defensor de los productos de su tierra, tierra de Castilla y León de la que siempre fue embajador allá donde su pasión, la cocina, le llevase. Os dejo aquí una de sus frases favoritas para explicaros esto: “las palabras y las gastronomía son las raíces que nos atan a nuestra tierra”.

Primero en el aprendizaje, nos enseñó no sólo a cocinar sino a respetar nuestro oficio como mejor él sabía, con humildad, trabajo y tesón. Y después nosotros y mucha otra gente que están ahora en otras cocinas, que han pasado por su casa, estamos demostrando parte de lo que Carlos nos enseñó, el respeto por el producto y darle a todas nuestras recetas el sabor y la delicadeza que éstos se merecen.

Trabajador incansable, siempre buscando nuevas formas, productos y otros menesteres para nunca estar quieto y darnos lo mejor que se podía sacar de él, dejando siempre un hueco para escuchar. Siempre que podía ahí estaba para echarle una mano y, aunque suene a tópico, una bella persona, con sus defectos,



como todos. Pero un gran amigo para tener a tu lado y conversar y además de todo, fútbol, política, ciclismo, familia...

Como a todo ser humano le gustaba la fiesta, le encantaba organizar con los suyos e invitar a mucha gente a escapadas de montaña, río o playa para pasar un día fuera de los fogones, pero siempre a divertirse y a última hora disfrutar de un buen gin-tonic compartido en buena compañía, porque él nunca estuvo solo.

Carlos era un hombre que impresionaba mucho, una gran voz, fuerte, agradable y calmada a la vez, con dotes de mando, unas enormes manos, como las que pintaba Vela Zanetti, manos de un hombre trabajador e incansable.

Ya no está con nosotros, pero no sólo su recuerdo está presente en nuestras mentes, también el legado de sus libros, sus recetas, sus cursos de cocina y la cantidad de amigos que dejó.

Javier Fernández - Jefe de Cocina de Vivaldi

Valles del Esla con la Educación Especial



Para Valles del Esla, la solidaridad es un valor que constituye una recompensa por sí misma. Es una satisfacción participar activamente en este tipo de iniciativas y nos alegramos de que nos hicieran cómplices en este maravilloso proyecto.

En el mes de junio, gracias a la colaboración de los profesores del Colegio de Educación Especial Niño Jesús del Remedio de Madrid y Valles del Esla, un grupo de alumnos del citado colegio pudo ver cumplido su sueño de viajar a Lanzarote.

Los alumnos de este colegio nos propusieron una idea brillante que consistía en promocionar nuestros productos en el colegio, entre padres, amigos, profesores, etc., para financiar el ansiado viaje de fin de curso a las islas afortunadas y, ante la emoción con la que nos expusieron la citada idea, no pudimos resistirnos en formar parte del proyecto.

Todos los alumnos trabajaron con gran empeño y tesón para lograr el objetivo. Valles del Esla quiso estar presente en el viaje y les entregó una camiseta que fueron recibidas con la alegría propia que siempre impera en la gente joven. Las llevaron desde el comienzo del mismo con orgullo y satisfacción, la satisfacción de ver que todo trabajo tiene su recompensa.

Valles del Esla y Vega Sicilia: La simbiosis gastronómica perfecta

El pasado mes de junio, el Grupo EULEN, reunió en Barcelona, en el marco incomparable del Hotel Arts, una destacada representación de instituciones y empresas catalanas a través de un almuerzo-maridaje. Durante el almuerzo se pudieron degustar platos elaborados por el chef Roberto Holz con las carnes Valles del Esla.

A lo largo del evento, Rafael Alonso, experto conocedor del mundo del vino y de la gastronomía, explicó el proceso de producción de las carnes Valles del Esla y las particularidades de los prestigiosos vinos producidos por las Bodegas del Grupo Vega Sicilia.



Enmarcada en un ciclo de eventos que el Grupo EULEN está realizando por toda la geografía española, este almuerzo-maridaje tiene como principal objetivo ofrecer a los asistentes la oportunidad de saborear las carnes de la marca Valles del Esla y degustar los vinos de las Bodegas Vega Sicilia, ambas pertenecientes a la familia Álvarez que, a su vez, es propietaria del citado Grupo.

La acogida del público y la crítica en prensa han sido muy satisfactorias y, desde Valles del Esla, creemos que no hay mejor promoción que ofrecer a degustar nuestros productos en un ambiente tan idóneo como éste.

Los productos Valles del Esla degustados en Supermercados Plaza



Durante todo el mes de mayo, se han celebrado degustaciones de excepción en los que Valles del Esla ha sido protagonista. Los distintos escenarios elegidos para esta ocasión han sido todos los centros (nueve en total), que Supermercados Plaza tiene abiertos en Madrid.

En esta ocasión, y como viene siendo habitual en todas las degustaciones que realiza la compañía por ser uno de los productos estrella así como también notablemente apreciado, se pudo probar la cecina de buey. Asimismo, los clientes de Supermercados Plaza también tuvieron la oportunidad de degustar otros productos de Valles del Esla como la Ternera Pastueña, el Buey y el Mamón, cocinándose a la plancha para realzar su sabor.

Los productos Valles del Esla sorprendieron a todos los clientes que acudían a degustarlos y destacaron tanto la terneza como el sabor de los tres productos. El interés por la adquisición para el consumo en sus hogares fue creciente.