

Lo que dicen de nosotros

Gracias a la política de comunicación que hace nuestra compañía, son muchos los reportajes y artículos que se publican sobre Valles del Esla. En esta ocasión, mostramos lo que dos importantes medios regionales y un medio económico de prestigio han dicho de nosotros:

El Diario Montañés: Valles del Esla, carne con marca y sabor auténtico



Castilla y León Económica:

Valles del Esla investiga los genes de los bueyes de raza parda para mejorar la calidad de su carne

Diario de León:

Homenaje del Vivaldi a las carnes de Valles del Esla



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
Diciembre 2010

Valles del Esla: La seguridad que no se ve

Nuestros clientes valoran nuestro producto cuando les llega a "su casa" por dos razones fundamentalmente: por lo que visualmente perciben del mismo y por lo que luego el paladar dictamina. Es lógico e inevitable que así sea.

Un día tras otro, en el Departamento de Producción, ponemos toda la ilusión en el producto que les llega. Por eso, también es importante valorar implícitamente "lo que no se ve": la seguridad que ofrece la marca.

La seguridad Valles del Esla, cimentada en la ausencia de residuos, de sustancias no autorizadas (B-agonistas, hormonas anabolizantes, tiroestáticos y antibióticos esencialmente): la garantía por el estricto cumplimiento de los protocolos de higiene y microbiológicos: la garantía, también de la calidad en la alimentación de los animales que con tanto celo supervisan nuestros veterinarios de campo y, en definitiva, el máximo rigor en conseguir el producto que tradicionalmente se ha hecho en la Montaña de León, basado en la cría en régimen extensivo, combinado con las nuevas tecnologías en seguridad alimentaria.

Es cierto que producimos animales con la variabilidad que ello implica, y lógicamente, no todos son uniformes en sus cualidades organolépticas. Pero la filosofía en el rigor de "lo que no se ve", se mantiene siempre de manera inexcusable.

Gracias a ello, Valles del Esla es el producto que queremos que sea: la excelencia de la carne.



Toma de muestras para análisis del producto

David González, Ganadero Leonés

Valles del Esla, la mejor alternativa de la Montaña de León

David González Martín, de 28 años, es soltero y vive en un pequeño pueblo llamado Ariertero ubicado en pleno corazón de la Reserva Nacional de Mompodre, en la Montaña Leonesa. Esta población, que cuenta con 8 vecinos permanentes, siendo todos jubilados, se sitúa a 1.325 metros de altitud, estando la mayor parte del invierno cubierto de nieve.



¿Desde cuándo se dedica al ganado?

Me dedico a la ganadería por tradición familiar pues mi abuelo y mi padre eran ganaderos. Hoy, manejo 70 vacas y produzco pastuecos y mamones.

¿Cuándo se incorporó al proyecto cárnico?

Me incorporé al proyecto en 2005 cuando tomé las riendas de la explotación, aunque mi padre, Luis González Gil, que me ayuda en las tareas ganaderas, ya pertenecía al proyecto desde el año 1999.

¿Qué ha supuesto para usted integrarse en la Asociación de Ganaderos de Valles del Esla?

Estar en el proyecto cárnico me ha repercutido positivamente a todos los niveles. Nos da la tranquilidad de dedicarnos a producir sin la incertidumbre de la posterior venta. Saber que la producción la tengo vendida de antemano, a precios razonables de mercado.

¿Da prestigio a su trabajo, y por tanto a sus animales, comercializarlos a través de Valles del Esla?

Si. Este prestigio se ve plasmado en que al final de año cobramos una prima de calidad por los animales sacrificados puesto que cumplen con los requisitos exigidos en la figura de vacuno de calidad.

Los veterinarios de Valles del Esla visitan periódicamente nuestra ganadería y realizan una comprobación exhaustiva de nuestros animales y sistemas de producción.

¿Recomendaría a otros colegas que se sumaran al proyecto?

Por supuesto, hoy en día, todo ganadero que se dedique a producir terneras para carne debe tener una salida garantizada de su producción a precios razonables, por lo que pertenecer al Proyecto Cárnico Valles del Esla es la mejor alternativa en esta zona de la Montaña de León.

Valles del Esla y Vega Sicilia: el perfecto maridaje

Como broche final al ciclo de eventos programados durante el año 2010, el Grupo EULEN finalizó el calendario de actos previstos con dos Comidas-Degustaciones, celebradas en Bilbao, donde se eligió el Bilbao Exhibition Center y Almería, que se optó por el Gran Hotel de Almería. Las mismas tuvieron lugar los meses de octubre y noviembre, respectivamente.

A lo largo de ambos eventos, Rafael Alonso, cuya presencia viene siendo habitual en estos acontecimientos, realizó una descripción detallada de los productos Vega Sicilia y Valles del Esla, remarcando las excelentes propiedades que los hacen ser únicos.



El Chef del restaurante del BEC, Urko Gastañaga, explicó cómo se habían elaborado los platos degustados y, una labor similar, fue la que en Almería realizó el Chef, Oscar Oswaldo.

Debido a la gran acogida de público y críticas, se está trabajando en futuros eventos que, gracias a la fórmula de lujo que propicia las sinergias entre las tres compañías de la familia Álvarez, cosechen futuros éxitos para todos.

Valles del Esla protagonista en “A la Mesa” de Radio Intereconomía

El pasado mes de octubre, Valles del Esla participó en el programa “A la Mesa” de Radio Intereconomía que se emite todos los domingos en horario de 12:00 a 13:00.

En esta ocasión, las carnes de Valles del Esla y la alta restauración jugaron un papel protagonista de la mano de Luis Miguel Mencía, gerente de Valles del Esla, y de Ricardo Sanz, chef del restaurante madrileño de una estrella Michelin, Kabuki Wellington, en el que se ofrecen carnes de la prestigiosa marca.



El programa, dirigido por el periodista y crítico gastronómico Jonathan Armengol, tiene un formato de entrevistas y tertulia, donde los invitados se sientan “A la mesa” para comentar de forma distendida, temas de actualidad gastronómica, mientras degustan los productos.

Todos ellos pudieron disfrutar de una degustación de carnes de Valles del Esla, teniendo como protagonista el Buey de raza Parda, la Ternera Pastueca y la Cecina de Buey, originando multitud de comentarios e ideas que fluyeron libremente, conducidas por su presentador.

Valles del Esla investiga los genes de los bueyes de raza parda para mejorar la calidad de su carne



La producción de carne de calidad implica la necesidad de un conocimiento exhaustivo de los parámetros que influyen sobre la composición corporal, en especial de la canal, y de la caracterización de los productos obtenidos en función de estos parámetros.

El estado de engrasamiento tiene gran importancia como indicador de la calidad de la canal. Este es un hecho fundamentado en numerosos

parámetros tanto tecnológicos como organolépticos. Partiendo de ésta premisa, Valles del Esla ha generado, junto con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), una línea de investigación que tiene como objetivo general la mejora del engrasamiento tanto en cantidad como en homogeneidad, de las canales de nuestros bueyes de raza Parda de Montaña.

La reciente secuenciación del genoma bovino ha permitido identificar numerosos genes implicados directamente en la calidad de la carne de algunas razas. No obstante, estos hallazgos, no han sido validados para la raza Parda de Montaña, en la que ni siquiera se conoce ni la frecuencia y distribución de estos marcadores.

Valles del Esla ha considerado que un estudio que relacione la calidad de nuestros animales de raza Parda de Montaña con los polimorfismos de cada uno de estos marcadores genéticos, resultaría de gran trascendencia para las explotaciones ganaderas decididas a lograr una mayor homogeneidad en la calidad de sus productos. Estos marcadores facilitarían la selección de animales a una edad temprana, aspecto de gran importancia dentro de un ciclo productivo tan largo y costoso, permitiendo que los animales fuesen manejados y alimentados de modos diferentes según su potencial genético.

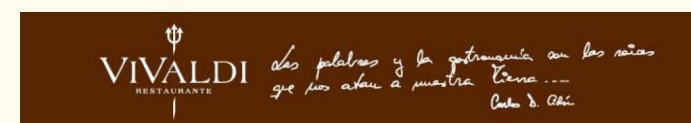
Así, Valles del Esla apuesta una vez más por la investigación para producir un producto excelente, una carne de calidad extraordinaria.

Valles del Esla, Presente en dos importantes foros gastronómicos

La importancia de Valles del Esla en el mundo de la gastronomía queda patente con su presencia en los principales foros del sector. Entre ellos, destaca el organizado por el galardonado restaurante Vivaldi de León en el mes de septiembre.

Los admiradores de la cocina en miniatura y los entusiastas de las carnes producidas por Valles del Esla, tuvieron la oportunidad de disfrutar de las escogidas carnes y de las deliciosas creaciones culinarias que se ofrecieron. Carne procedente de bueyes de raza Parda de Montaña, que concentran grandes virtudes de sabores y texturas.

Aunque también estuvieron presentes otros productos de la compañía, el producto estrella, fue el Buey, macho castrado de más de cuarenta y ocho meses.



Otro encuentro internacional de gran importancia fueron las Jornadas Gastronómicas de carnes Valles del Esla que tuvieron lugar en el mes de octubre, en el restaurante Paca&Tola de Bruselas.

En esta ocasión, el equipo de cocina, formado por los chefs Miguel Eguidazu y Toni Alonso, sorprendió a sus clientes con una oferta única

en Bruselas: una carta novedosa basada en platos elaborados con la carne de “Buey de raza Parda de Montaña certificado” de Valles del Esla.



Los comensales de ambos eventos alabaron la textura y sabor de las carnes, así como la excelencia de cada uno de los productos. Por dicho motivo, nos sentimos muy orgullosos de decir que es la carne que nos solicitan de toda España y de otros muchos países.

