

Cedecarne muestra su apoyo a Valles del Esla en su nueva etapa.

Los carniceros y charcuteros de nuestro país han tenido su espacio durante la presentación, celebrada en el día de ayer, a través de Cedecarne y más concretamente a través de la figura de su Secretaria General, María Sánchez.

El chef Juanjo López Bedmar, reconocido símbolo de la calidad y excelencia del producto, será el embajador de la marca.

Madrid. 22 de noviembre 2019 – La empresa cárnica Valles del Esla, creada en 1996 por la familia Álvarez, también propietaria de las bodegas Tempos Vega Sicilia, estrena nueva imagen y nueva distribución para acercar a sus clientes la excelencia de sus carnes de buey auténtico y ternera, criados en libertad en la montaña de León y alimentados de pastos y cereales naturales. Las carnes de Valles del Esla son una excelente fuente de proteínas, vitaminas y minerales esenciales, básicos en una dieta equilibrada y saludable.

La familia Álvarez decidió crear la empresa Valles del Esla en 1996 para reanudar la actividad socioeconómica en la provincia de León, tras el cierre de la actividad minera, y recuperar de esta forma la actividad ganadera tradicional, especialmente la crianza de bueyes en pastoreo para el consumo humano, un proyecto pionero en España.

Actualmente Valles del Esla es una de las escasas explotaciones de bueyes de Europa en régimen de ganadería extensiva –con más de 2.300 cabezas distribuidas entre 42 ganaderos asociados en su más de 3.000 hectáreas de campo- y ha contribuido decisivamente al restablecimiento de la actividad en los medios rurales, cuya despoblación y ausencia de iniciativas socioeconómicas y empresariales se han convertido en uno de los más graves problemas de la denominada “España vaciada”.

La compañía cárnica ha puesto a la venta en 2019 carne de más de 400 bueyes (198.900 Kg), 1.400 terneras (950.000 Kg) y 115 mamonos (14.900 Kg), de los cuales una parte llegarán a los mercados en los próximos días para la campaña de Navidad.

Valles del Esla surgió con el propósito de unir tradición, innovación y solidaridad en torno a un proyecto empresarial único: producir y comercializar carne de buey auténtico. Partiendo de la recuperación de la tradicional actividad ganadera de la montaña de León y aplicando modernos



sistemas de control y trazabilidad, la empresa ha obtenido unas carnes de una calidad insuperable en el mercado.

El buey pastuenco de raza parda de montaña, el buque insignia y emblema de la compañía, es un macho castrado con más de 4 años, criado al aire libre en los montes de León y alimentado fundamentalmente de pasto natural, convirtiéndose en una fuente de proteínas, vitaminas y minerales básicos para todos aquellos que cuidan su alimentación y su salud. **El buey de Valles del Esla responde, de esta forma, a una demanda creciente de productos de altísima calidad, saludables y obtenidos a través de sistemas de producción donde el bienestar animal, la sostenibilidad y la conservación del medio ambiente son objetivos prioritarios.**

Esta raza de buey procede, según las primeras referencias que datan del siglo XIX, de un cruce entre la raza parda Alpina con otras autóctonas del norte de España que obtuvieron este vacuno de color pardo, resistente al clima de alta montaña, muy versátil y de gran rendimiento alimenticio. A lo largo de la historia **el buey ha sido un animal totémico** idolatrado por generaciones al ser una herramienta esencial de la actividad agrícola para convertirse en un **manjar para los paladares** que aprecian el buen gusto de la carne.

Por su parte, **la ternera pastuena de Valles del Esla**, otro de los animales criados en libertad en la misma zona, permanece con su madre durante su fase de lactancia para, posteriormente, alimentarse de pasto y cereales naturales hasta el momento de su sacrificio.

Las terneras de Valles del Esla ofrecen una combinación perfecta de sabor, suavidad y terneza que, por sus especiales características, se convierten en un alimento completo y nutritivo para todas las etapas de la vida y son adecuadas para un consumo regular entre 3 y 4 veces por semana.

Asimismo Valles del Esla dispone de un **matadero propio** a escasa distancia de la cabaña de bueyes para evitar el estrés de los animales durante su traslado a estas instalaciones y mantener un estricto y riguroso control de calidad de todas las fases de producción de sus carnes.

Juanjo López Bedmar, reconocido símbolo de la calidad y excelencia del producto, chef de la Tasquita de Enfrente y **embajador de Valles del Esla**, explica su objetivo: “Estamos trabajando para hacer una labor relevante tanto en la creación de recetas como en investigación e innovación para mostrar al público las posibilidades gastronómicas de los productos de Valles del Esla”.



PRODUCTOS MÁS CERCA DE LOS CLIENTES

En esta nueva etapa, Valles del Esla estrena nueva imagen y rediseño de marca, nueva distribución y reordenación de sus productos para acercarse a sus clientes, entre los que destacan el **chuletón de buey auténtico**, frente al de vaca vieja que suele ofrecerse fraudulentamente en muchos puntos de venta y restaurantes como si fuera buey; **el costillar; la cecina; el solomillo y la hamburguesa premium**, elaborada de forma artesanal con carne exclusivamente de buey, convirtiéndose en un producto gourmet con la garantía de calidad de Valles del Esla.

De la **ternera** cabe destacar **sus lomos –alto y bajo-, el solomillo, el churrasco, la carrillada, el morcillo, el redondo, sus carnes de tapa, falda o babilla y la hamburguesa.**

Marta Guirao, **directora general de El Enebro, el holding propietario de Valles del Esla**, ha explicado que “esta nueva etapa está caracterizada por una revisión en profundidad de nuestra estrategia comercial y la implementación de cambios en la estructura de dirección con el fin de aprovechar al máximo la experiencia interna, potenciar las capacidades del equipo y atraer al mejor talento a nuestro proyecto”

Pablo Maqueda, **director comercial de Valles del Esla**, ha añadido que la empresa cárnica “una vez consolidada dentro del canal tradicional, pretende adaptarse a los modelos modernos de distribución con el fin de tener la presencia que deseamos en todos aquellos canales estratégicos como son, entre otros, la hostelería ‘premium’ y la distribución de gran consumo” “Así”, añade, “pretendemos llegar a todos nuestros clientes y convertir la compra y consumo de nuestros productos en una experiencia verdaderamente placentera y atractiva para ellos”.

Por su parte, **María Sánchez Ruiz**, **secretaria general de Cedecarne y especialista en nutrición**, ha explicado que “las carnes, como las de Valles del Esla, son básicas para una alimentación sana y equilibrada en el marco de un estilo de vida saludable. Son especialmente ricas en proteínas de alta calidad, vitaminas hidrosolubles del grupo B, y minerales entre los que destacan el hierro, de mayor biodisponibilidad que el de origen vegetal, el selenio y el zinc, lo que las convierten en un alimento muy recomendable en la alimentación de niños y jóvenes en fase de desarrollo, y en personas con necesidades nutricionales especiales como mujeres embarazadas o nuestros mayores”.



cedecarne

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Añadió además, que “el pasto de alta montaña, frente a otros sistemas de alimentación, mejora el contenido en ácidos grasos poliinsaturados en las carnes, valorados por sus propiedades cardiosaludables, mejorando su perfil lipídico”.

De esta forma, **Valles del Esla renueva su compromiso con la excelencia y la calidad** (gracias a su cabaña de animales criados en libertad en la montaña de León, su matadero propio, su gestión global del proceso de producción y su estrecha colaboración con el CSIC) **y su compromiso con el medio ambiente, con la salud y la sociedad, contribuyendo al desarrollo y la regeneración del tejido rural de esa región.**

Elena Ovejas

info@cedecarne.es

C/ Enrique Larreta 5, 1ª Planta. 28036 Madrid

Tel.: 91 542 21 03

www.cedecarne.es

Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne) es una asociación integrada por asociaciones representantes a su vez de las pequeñas y medianas empresas de carniceros-charcuteros. En la actualidad Cedecarne representa a más de 24.000 empresas artesanales de carnicería charcutería que dan empleo a cerca de 60.000 profesionales en el sector. La cifra de negocio total de este sector se eleva anualmente a más de 4.100 millones de euros.

Cedecarne además está presente en todos aquellos ámbitos institucionales que tienen competencias relacionadas con nuestro sector, lo cual nos permite disponer del conocimiento y las herramientas necesarias para procurar la mejor defensa de los intereses del comercio especializado de la carne.