

PANADERÍA PÁG. 4

Iván Rodríguez y Carolina Vázquez dejaron su vida en la industria farmacéutica por su pasión por el pan artesano en 'Masa Madre' (Valladolid)

GASTRONOMÍA PÁG. 5

Campos de Castilla (Soria) es el local de nombre literario donde podemos degustar cocina casera en una antigua cuadra convertida en asador

DE CUMBRE EN CUMBRE PÁG. 8

Ascenso a Coto Blanco (2.062 m.), la cumbre más alta de la Sierra de Villafranca, desde una ruta que parte del Puerto de Peña Negra

NÚMERO 944 / AÑO XIX / VIERNES 25 DE ENERO DE 2019

la Posada



EL SABOR
auténtico LEONÉS

Amparada con Indicación Geográfica Protegida (IGP), la Cecina de León se ha convertido en un manjar *gourmet* valorado en todo el mundo por su autenticidad y propiedades únicas diferenciales

FOTO: TOMÁS MARTÍNEZ ANTOLÍN



CECINAS NIETO (ASTORGA, LEÓN)

UN MANJAR DE CUNA ARRIERA

Esta empresa familiar elabora cecina de León reconocida en todo el mundo. El 60% se exporta a 40 países. Fue la primera industria en vender cecina halal

POR HENAR MARTÍN PUENTES

por su menor contenido en grasa y mayor proteína que otras carnes curadas. «Buscamos que la carne esté infiltrada, que tenga resina que es mucho más rico», comenta José Luis mientras

muestra el corte de una pieza de carne procedente en este caso de la localidad vasca de Oiart-

La carretera que lleva desde Benavente a Astorga nos avisa que hay riesgo de nevadas en el camino. Ya durante el fin de semana anterior se han visto en esta zona del noroeste de León los primeros copos de la temporada invernal. El frío que cae de la montaña ha marcado parte del carácter de estas gentes que en un tiempo pasado estuvieron vinculados a los arrieros maragatos, unos antiguos comerciantes que se dedicaban a vender productos en salazón desde el norte al interior de Castilla como la cecina. Se elabora única y exclusivamente en la provincia de León desde la ocupación del Imperio Romano. El clima y la orografía de la zona confiere unas características únicas de sabor y aroma, siendo un producto consagrado por su calidad y autenticidad. «Hacemos la cecina tal y como se hacía hace 2.000 años; no hemos variado en nada», asegura José Luis Nieto, actual gerente de Cecinas Nieto y segunda generación de esta empresa familiar. Su padre, José Nieto Blas, se dedicaba a viajar de un lado a otro desde los 14 años comprando y vendiendo jamones. Hijo de una familia arrie-

ra maragata, aprendió las técnicas artesanas necesarias para la elaboración de la Cecina de León. En 1965 fundó la empresa que se ha convertido en toda una referencia. Sus ingredientes son *a priori* sencillos aunque guardan un meticuloso proceso de curación: carne de vaca, sal y humo. De esta manera se obtiene un producto *gourmet* que ha sucumbido a los paladares más exigentes de todo el mundo. Están presentes, entre otros múltiples sitios, en los grandes almacenes Harrods de la capital londinense. «Es un gran escaparate mundial», aseguran.

ELABORACIÓN

La carne con la que elaboran sus productos procede de distintos mataderos de León, Galicia, Asturias y País Vasco. Dos días por semana reciben la tapa, babilla, contra y cadera, partes procedentes del despiece de los cuartos traseros de la vaca. En su elaboración se emplean, principalmente, razas de Castilla y León. Las piezas las curan de forma independiente. La curación es de un mínimo de 7 meses (según exige el reglamento de la IGP) y más de 12 meses en caso de reserva.

Si por algo destaca la cecina es



Un trabajador introduce una cala con el sello de la Indicación Geográfica Protegida para el análisis de la pieza de cecina que madura como mínimo 7 meses. / TOMÁS MARTÍNEZ ANTOLÍN



UNA FAMILIA QUE MANTIENE LA TRADICIÓN

Desde que en 1965 José Nieto Blas fundara Cecinas Nieto, la industria astorgana no ha dejado de crecer y expandirse. Hoy, sus hijos José Luis (gerente) y Conchi (responsable de exportaciones), representantes de la segunda generación, dirigen el rumbo de esta empresa familiar que tiene muy presentes sus raíces. Durante el pasado año cerraron el ejercicio con una facturación de dos millones de euros. Las exportación y diversificación han sido los ejes de su crecimiento que les ha llevado a ampliar las instalaciones en una segunda fábrica de 1.500 metros cuadrados dotada de las últimas tecnologías y a la vanguardia del sector.

Sus productos se comercializan en tres formatos (piezas, tacos y loncheados) bajo cuatro marcas diferenciadas: 5 C, Cecinas El Buey, Cecina Alazán y El Abuelo Maragato, una gama de productos *premium* de cecina reserva que ha tenido muy buena aceptación en mercados internacionales. Está presente desde 2016 en los lujosos almacenes londinenses Harrods donde se vende en sobres de 100 gramos y por piezas enteras.

llevaba cecina entre sus víveres según documentos históricos. La literatura española también está repleta de referencias a este manjar en obras del Siglo del Oro como en El Quijote, La Pícarra Justina o el Lazarillo de Tormes. Desde el año 1985 la Ceci-

na de León está amparada bajo el sello de Indicación Geográfica Protegida.

EXPORTACIÓN

En las instalaciones, que se encuentran a las afueras de la localidad leonesa, están preparando un



zun con un veteado de grasa que refleja su jugosidad. «Allí cuidan mucho este producto», sostiene. Cuando se inicia su elaboración se marca cada una de ellas con un precinto rojo numerado que será el DNI durante todo el proceso de elaboración y se acompaña de una etiqueta de trazabilidad. El proceso consta de 3-4 fases, entre el despiece, salado, ahumado y curación. Las mermas que sufre la carne son de un 50% respecto al jamón que tiene un 35%. Es decir, de cada 10 kilos de carne que compra, venden 5 de cecina. Cuando el proceso finaliza y alcanza como mínimo los 7 meses de curación exigidos, el producto puede salir a la venta, momento en el que se les coloca la vitola certificadora final.

«En la montaña leonesa siempre se criaron vacas y aquí siempre hubo costumbre de matar una vaca en la época de la matanza», explica José Luis, para argumentar los orígenes de este alimento que requiere un clima frío y seco para su curación.

En Sudamérica lo denominan tasajo. A estos países llegó con el descubrimiento de América; dicen que la tripulación que acompañaba a Cristóbal Colón

envió para Dubai. Cecinas Nieto comenzó a exportar hace 15 años. Francia fue el primer país donde enviaron sus productos. La *viande de boeuf* -tal y como denominan a la carne de vacuno en el país gallo- es un producto muy cotizado por los franceses. «La cultura francesa paga el buen producto», comenta José Luis, que se lanzó a la aventura del comercio exterior junto a su hermana Conchi. Hoy están presentes en toda Europa. La exportación se ha convertido en esta pequeña industria familiar de diez trabajadores en un pilar fundamental en la empresa que hoy acapara el 58% de las ventas de su cecina. Durante el año pasado la empresa cerró con una facturación de dos millones de euros. «La exportación y la segmentación han sido dos ejes fundamentales», comentan.

Estos días están inmersos en el próximo viaje al exterior que le llevará hasta la ciudad francesa de Lyon donde se desarrollará la semana que viene la final del *Bocuse d'Or*, el concurso culinario más prestigioso del mundo. La empresa ha ido consolidándose como una de las casas más reconocidas en el mundo de la cecina. Tanto es así que sus productos han sido degustados y alabados por cocineros con Estrella Michelin y chefs de la talla de Guillaume Gomez, el hombre que manda en los fogones del Palacio del Elíseo en Francia. En la actualidad envían sus productos a Emiratos Árabes Unidos, Catar, Marruecos, Reino Unido, Suiza, Dinamarca, Lituania, Luxemburgo, Líbano, Francia, Italia, Países Nórdicos...

CECINA HALAL

Uno de sus hitos se produjo en 2004 cuando se convirtió en la primera empresa de Cecina de León IGP 100% halal, es decir, un alimento permitido por la religión musulmana. «La cecina halal procede de los cuartos traseros de animales de más de 5 años», explica José Luis Nieto. Esta industria se debe a la exigencia de las exportaciones halal siendo los animales sacrificados de acuerdo con el rito musulmán en mataderos certificados, y una vez que está en producción «no debe mezclarse con nada impuro (haram), como carne de cerdo y otros productos no autorizados», según explica Conchi Nieto, responsable de exportación de la compañía leonesa. La producción de estos artículos representa el 15% de la facturación. «Te someten a análisis de ADN para comprobar que no se ha mezclado con cerdo», comentan. Teniendo en cuenta que hay 1,8 millones de musulmanes en España y en Europa 44 millones, el acceso a estos mercados árabes representa la puerta de entrada a una clientela muy potente.

La sabia combinación de una serie de elementos: Tierra, Agua, Viento, Fuego y Tiempo, convierten a la Cecina de León en un producto natural auténtico de cualidades diferenciales único en el mundo.



EMPRESAS CON SELLO IGP



CECINAS NIETO:
Ctra. Nacional VI. Km. 329
24714 Pradorrey.
Tel. 987 618 605.



EL PINAR:
Ctra. El Portillín, km 0.800
24007 Villaobispo de las Regueras
Tel. 987 307 458



SANTA CRUZ DE MONTES:
Polígono Bierzo Alto, parc. Q-II
24318 Román de Bembibre.
Tel. 987 512 136



ENTREPEÑAS:
C/ José Álvarez González, 15
24608 Geras de Gordón.
Tel. 987 597 090



EZEQUIEL:
Ctra. Nueva de Villamanin, km 99.500
24680 Villamanin.
Tel. 987 598 497



FERJU:
C/ La Iglesia, 1
Tel. 987 384 133.
24249 Pobladura de Pelayo García



QUÍÑONES:
C/ La Cuesta, 1
24395 Celada de la Vega (León) España.
Tel. 987 615 599



CECINAS LEITA-RIEGOS-LA CASA DE LA MONTAÑA:
C/ El Puente, s/n
24.121 Azadinos-Sariegos.
Tel. 987 280 519



VALLES DEL ESLA:
C/Polígono Industrial Herrera I
24812 Sahelices de Sabero.