

AGROALIMENTACIÓN LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR

“Aquí la única máquina que tenemos es una báscula”

■ En Cabrerros del Río, Conservas María José hace boquerones en aceite

David Rubio Cabrerros del Río

“Aquí la única máquina que tenemos es una báscula, porque, claro, los botes hay que pesarlos antes de ponerlos a la venta”, dice María José Villoria Otero. Ella es la principal impulsora y la que da nombre a la empresa Conservas María José, que no compite con las grandes marcas de conservas en cuanto a la cantidad de producción, pero que sí puede competir con cualquiera en lo que se refiere a la calidad.

En una vieja cuadra de Cabrerros del Río, María José y su marido montaron una sala en la que elaboran boquerones en aceite de oliva. ¡Boquerones en aceite de oliva! ¡En Cabrerros del Río! “Son los que bajan por el Esla”, bromean la citada María José, Gelines Santos Getino y Enedina Santos Getino, todas ellas familia, mientras, uno a uno, van pelando los boquerones, que, obviamente, no han llegado hasta Cabrerros por el río sino congelados, para evitar el temido anisakis.

Llevan ya cinco años con la empresa, en la que trabajan ellas tres y el marido de María José, Vicente Santos Getino, y aseguran que, por lo menos, seguirán otros cinco años. “La idea surgió de la forma más tonta. Un día hicimos boquerones y había sobrado muchísimos. Probamos a envasarlos y empezamos a decir que podíamos venderlos, que a la gente le gustaban mucho. Y mira”.

Su principal objetivo es la calidad, por lo que no tienen horario ni calendario. “Los hacemos según la demanda, según lo que hayamos vendido, lo que nos quede en el almacén...”. Todo un ejemplo de adaptación al mercado y la actual situación social, como demuestra la forma en que lo que en su día fue una cuadra cercana a la casa familiar se ha transformado en una sala de despiece con grandes cámaras que mantienen el pescado congelado hasta que llega la hora de prepararlos.

Tan difícil como montar tu propia empresa y elaborar un producto de calidad resulta posteriormente darle salida en el mercado, y más si se trata, como es el caso de los que vende Conservas María José, de productos

de calidad. “Tal y como están las cosas con la crisis, no sé qué será de nosotros, porque se trata de un producto de calidad que, claro está, no puede competir en cuanto a precio con los que pueden ofrecer, por ejemplo, en las grandes superficies comerciales”, asegura la propietaria de la empresa. Para poder encontrar mercado para su producto, Vicente, el marido de María José, recorre media España con su furgoneta, haciendo reparto directo a tiendas de gourmet u otros clientes con los que, previamente, han contactado en este tipo de viajes comerciales o en ferias especializadas, a las que a



Todo el proceso de elaboración de boquerones en aceite de oliva se realiza a mano. MAURICIO PEÑA

SIN HORARIO NI CALENDARIO
Se adaptan a la demanda del mercado y aseguran calidad

menudo acuden dentro del stand de la Asociación de Artesanos de Castilla y León.

En Cabrerros del Río está la ‘fábrica’ y la sede social y el punto de venta de Conservas María

José está en Santa María del Páramo, con lo cual queda claro que en los pueblos, deprimidos y son posibilidades para muchos, se puede encontrar futuro laboral un con iniciativa. ✘

“Respetamos la tradición sin estar reñidos con la tecnología”

David Rubio Pobladura de P.G.

La de Serafín Ferrero es el ejemplo más habitual de empresas artesanales alimentarias de la provincia de León, pues que la mayor parte de ellas están dedicadas a la

que es una de las características gastronómicas de la provincia: el embutido. Desde Pobladura de Pelayo García, Ferju, que es el nombre de la empresa, se ha convertido en todo un referente dentro del sector, puesto que además

de distribuir sus productos por toda la provincia de León también los lleva a diferentes países del extranjero, como por ejemplo Suecia.

En Ferju siguen al pie de la letra los pasos considerados tradicio-

nales en la elaboración del embutido, pero no renuncian a la eficacia que aportan las máquinas: “No tenemos por qué estar reñidos con la tecnología, puesto que la tecnología nos sirve de mucha ayuda en todos los procesos, siempre respetando la tradición. Eso sí, todo lo que se puede, lo hacemos a mano”, afirma Serafín Ferrero, el propietario de esta empresa en la que trabajan seis empleados.

Además de hacer un producto que sea competitivo y que pueda enmarcarse en el sello de calidad Artesanos de Castilla y León, hay que buscar salida a

PRODUCTOS COMPETITIVOS
Ferju se ha convertido en todo un referente dentro del sector

los productos. Por eso, Serafín Ferrero recorre medio mundo buscando clientes, y ha sido capaz de encontrarlos en lugares insospechados.

Ferju se incluye también en las promociones de Productos de León que pone en marcha la Diputación (Serafín Ferrero, de hecho, estuvo recientemente publicitando sus productos en Bruselas) y en Tierra de Sabor, puesto en marcha por la Junta de Castilla y León. “Todas las ayudas nos vienen bien”, dice el propietario de esta empresa, cuyos mejores consumidores, según confiesa, son los miembros de su propia familia. ✘



Serafín Ferrero en la fábrica de embutidos Ferju, en Pobladura de Pelayo García. MAURICIO PEÑA