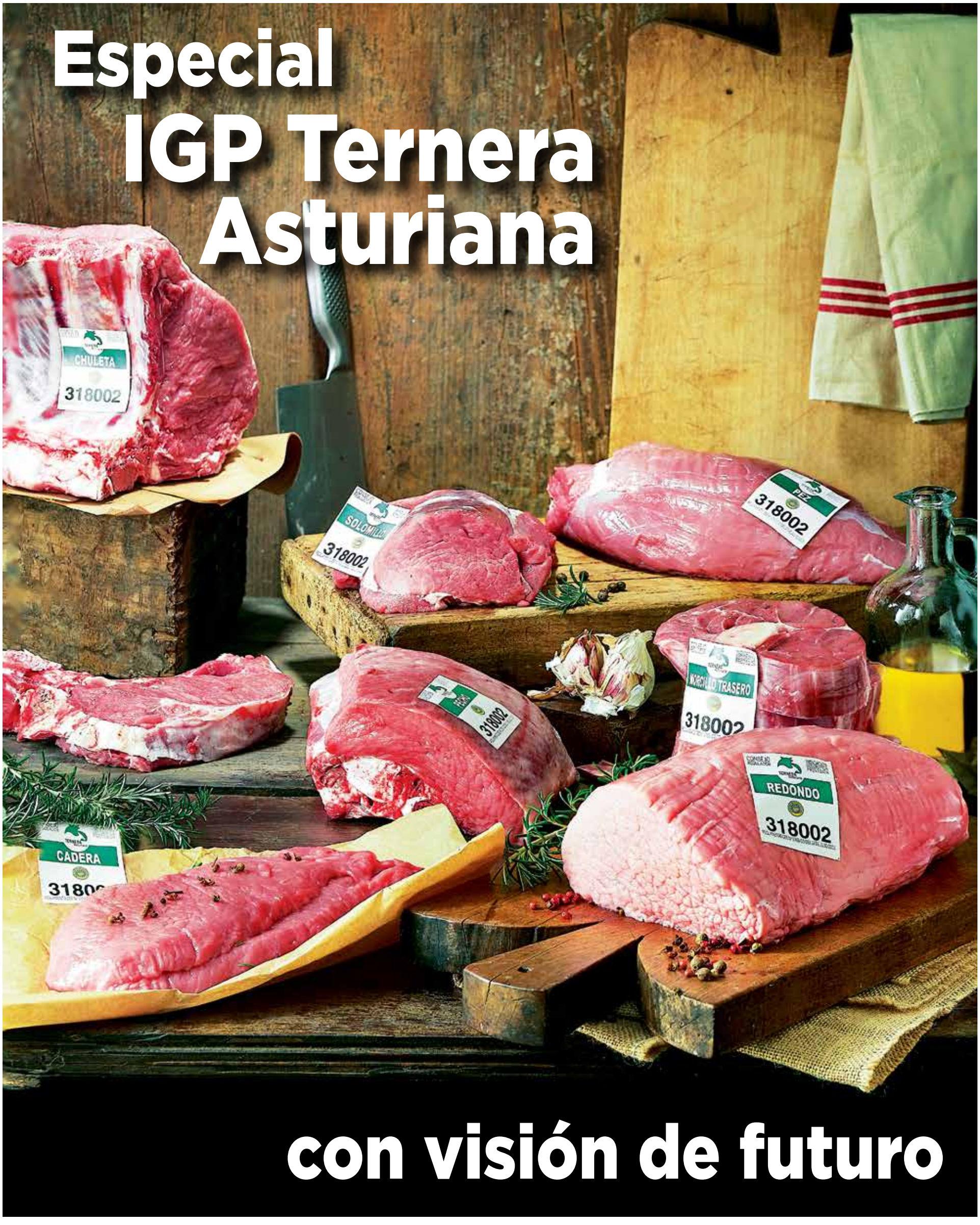
Especial IGP Ternera Asturiana



con visión de futuro

IGP Ternera Asturiana, el sello de calidad que garantiza la comercialización al ganadero

Rubén Fernández
Presidente de IGP Ternera Asturiana

Una de las grandes apuestas del sector agroalimentario asturiano pasa por la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana. Cuando hace 18 años nació su Consejo Regulador, su objetivo era asegurar la calidad y el origen de la carne producida en Asturias, certificando y garantizando el origen de las razas de vacuno asturianas, su alimentación natural y un sistema sostenible de producción.

Tras casi dos décadas de andadura, el sello asturiano no ha parado de crecer, situándose como la cuarta denominación de origen de España, y hoy nuestra carne está considerada como una de las mejores carnes de Europa, si no la mejor. Su valor comercial para el sector primario ha pasado de los 2 millones iniciales a los 33,6 millones de euros en 2019, y su certificación roza ya los 100 millones de kilos.

Pero la producción de Ternera Asturiana va más allá de las cifras o de un aspecto fundamental como es la alimentación. Las vacas forman parte del paisaje asturiano, no podemos imaginarnos nuestros montes de otro color que no sea verde ni nuestras laderas sin vacas roxas o casinas. La actividad ganadera resulta modeladora de paisaje, generadora de economía en el medio rural, guardiana de cultura y tradición e imprescindible para que nuestros pueblos dejen de vaciarse.

La ganadería en nuestra región es sustancial a nuestra cultura. Por tanto, desde el Consejo Regulador tenemos la responsabilidad de transmitir los valores que nos hacen diferentes: sostenibilidad, trazabilidad, respeto por el bienestar animal, garantía al consumidor y una apuesta decidida por contribuir a un mundo rural más profesional e igualitario.

En un producto como la carne fresca es necesario que el consumidor confíe en el ganadero. Pero el Consejo Regulador tiene otra pata imprescindible y a menudo, menos conocida y valorada, la comercialización. La labor del ganadero necesita una comercialización fuerte y profesional, que permita aprovechar todo el potencial productivo que tenemos, y que aún es muy elevado.

En los últimos siete años, las ventas de Ternera Asturiana han crecido un 20% en Asturias y un 60% fuera de Asturias, y el potencial de crecimiento es aún mucho mayor. Pero para desplegarlo es imprescindible además de afianzar el mercado local, ampliar la presencia en el mercado nacional y dar pasos firmes en los complejos mercados internacionales. En esta enorme red, el papel de la comercialización es fundamental, y son multitud los ejemplos que a diferentes niveles tenemos integrados ya en Ternera Asturiana.

Tenemos una comercialización fuerte y consolidada, a la que sólo en el primer semestre del año se han sumado 11 nuevas empresas. Junto a los canales tradicionales, como son las carnicerías, supermercados y grandes superficies, se abren nuevas alternativas, nuevas formas de consumo, nuevos proyectos y un interés creciente por los mercados de exportación que nos hacen ser muy optimistas ante el futuro. Nuestro producto es cada vez más reconocido y valorado en todo tipo de mercados, y nuestra comercialización, cada vez más numerosa y diversificada.

Las páginas de este especial son un ejemplo de la labor de esa red comercializadora. Gracias a sus testimonios en primera persona, podremos valorar el presente y las perspectivas de futuro del sector. Empresas que llevan toda la vida haciendo más grande Ternera Asturiana, supermercados, carnicerías tradicionales, nuevas incorporaciones, nuevos proyectos que arrancan con ilusión y grandes perspectivas, clientes que también apuestan por el producto en sus establecimientos, tiendas gourmet, grandes cadenas de distribución, hipermercados, hosteleros, venta on line, proyectos de exportación... Una visión global que los ganaderos debemos conocer y valorar, porque más allá de nuestro esfuerzo comienza el de muchas otras personas que apuestan, como nosotros, por poner a disposición del consumidor un producto de primera.

Cada vez más ganaderos y comercializadores se suman a la marca. Ternera Asturiana representa ya a más de 6.000 familias ganaderas, cifra que da una idea del importante entramado familiar que sostiene la economía del campo asturiano. Y cifra a la que se unen carniceros, personal de mataderos y salas de despiece, veterinarios, logística, personal de gestión de todos los puntos de la cadena, inspectores que certifican las canales y controlan la producción en cada punto… más de 10.000 personas comprometidas en la apuesta por la producción y comercialización de la Ternera Asturiana, generando economía en el medio rural y riqueza para Asturias.

La unión de producción y comercialización es algo fundamental a la hora de abordar un proyecto de región, como es la puesta en valor de la carne de vacuno asturiana. Y en eso, el Consejo Regulador tiene una gran ventaja, ya que además de contar con un número creciente de explotaciones ganaderas que se integran en la marca y un claro relevo generacional, contamos con una comercialización fuerte y diversificada, que además de ser una realidad, crece, innova y se reinventa.

En la ganadería de carne asturiana hay un enorme futuro sobretodo porque tenemos un producto de excelente calidad bajo cualquier parámetro que se mire y grandes profesionales a lo largo de toda la cadena. Y el consumidor debe saber que comprando Ternera Asturiana está contribuyendo decisivamente al sostenimiento de campo asturiano y al desarrollo económico de la región.

Ternera Asturiana en cifras

Certificación 6.826.583 kilos en 2019
Valor comercial 32.500.000€ en 2019
(33.607.000€ con Vacuno Mayor)
Ganaderos 6.069
Mataderos 9
Comercializadores 67
Puntos de venta en exclusiva 268
Inspecciones más de 2.000 anuales
Tomas de muestras más de 24.000 anuales
Venta fuera de Asturias 2.050.000 kilos (30%)

Ternera Asturiana, control y promoción socialmente responsable

Ternera Asturiana agrupa miles de ganaderos que, en su día a día, se dedican a cuidar reses autóctonas, criándolas siguiendo un manejo tradicional y de una forma respetuosa con el medioambiente. Pero el sello de calidad ha decidido realizar una apuesta firme por la responsabilidad social empresarial, no sólo garantizando el bienestar de los animales y la garantía al consumidor, sino apoyando al medio rural, y en especial a las mujeres y a los jóvenes que deciden dedicarse a este tipo de ganadería en el Principado. Por ello, en su comunicación siempre está presente una idea clara: la importancia de las personas que con su esfuerzo diario sacan adelante el proyecto de Ternera Asturiana, al que cada vez se unen más jóvenes, y que sin duda son imprescindibles para el futuro de la marca y del sector agroalimentario de Asturias.

La entidad, además de las tareas de control del producto, realiza una imprescindible labor de información, formación y promoción. Sólo en la pasada anualidad, Ternera Asturiana participó en las principales ferias, como Fitur, Fusión, Gourmets, MeatAttraction, Gastrónoma o Intur. Colaboró y organizó jornadas gastronómicas, concursos y campeonatos, como el Mejor cachopo elaborado con Ternera Asturiana. Por sus charlas y talleres pasaron más de 2.000 personas, principalmente niños, aprendiendo la importancia del medio rural y de la alimentación saludable y sostenible. Se realizaron presentaciones a profesionales en España y Europa, dentro de su plan estratégico de comercialización e internacionalización. Más de 100 degustaciones en puntos de venta de grandes superficies y tiendas especializadas, e infinidad de eventos culturales y deportivos, dieron lugar a más de 35.000 catas directas al consumidor. Y se alcanzaron a más de 5.300.000 personas gracias a sus redes sociales, en las que son una constante los posts dedicados al manejo tradicional y la cultura ganadera de Asturias.

Sergio Marqués Responsable de gestión ganadera en el departamento cárnico de Alimerka

"El reto de la IGP es convertirse en un referente nacional de calidad y diferenciado"

Noelia Martínez Varela

El 50% de la carne certificada de IGP Ternera Asturiana es comercializada en los supermercados de Alimerka. La empresa apuesta por el producto asturiano diferenciado por la raza autóctona de la que proviene, Asturiana de los Valles, garantizando su trazabilidad y calidad, siendo una carne "con poco porcentaje en grasa, tierna, de color rosado que se filetea muy bien",

explica Sergio Marqués, responsable de la gestión ganadera del apartado cárnico de la cadena asturiana. Cuentan con 170 puntos de venta, 40 de ellos fuera de Asturias, y en todos apuestan por la carne de IGP.

-¿Cómo se abastecen?

-El 75% se contrata directamente con los ganaderos que cierran el ciclo completo, con la explotación en la que el ternero nace y se ceba. Y el 25% restante es suministrado por 50 cebaderos de tipología muy variable, algunos pequeños de explotaciones familiares y otros de mayor dimensión. Dentro de esa cifra, un 5% de la producción es del cebadero propio de Alimerka.

-¿Qué mensaje envía a los ganaderos?

-Todos los ganaderos que trabajen con Alimerka pueden tener la absoluta tranquilidad de que les seguiremos garantizando la salida de sus animales. En un mercado con problemas globales como el actual es difícil asegurar una salida estable de los animales y Alimerka lo garantiza con contratos anuales, el modelo se mantiene porque es bueno para todos, vendemos 3.500.000 kilos de carne IGP Ternera Asturiana y nosotros también necesitamos esa estabilidad, es bueno para todos.

-¿Y a los cebaderos?

-Con la pandemia no sabíamos qué iba a pasar, les dijimos que durante un tiempo no podíamos asegurar la comercialización de determinados terneros y después no cumplir el compromiso. De hecho ninguno de ellos ha dejado de trabajar con nosotros, todos ellos siguen funcionando, pero ha habido unos meses en los que han metido terneros esperando que nosotros contratásemos. Lo lógico era que los necesitáramos. En ese momento había que proteger a las madres que son las que nos abastecen. Seguiremos trabajando con ellos.

-¿Qué aporta pertenecer a IGP Ternera Asturiana?

-La única forma a día de hoy de que un ganadero garantice que toda su producción se va a vender con precio y en fechas razonables independientemente del vaivén del mercado, es estar en la IGP Ternera Asturiana, porque los grandes distribuidores garantizamos la salida. La gran fortaleza de la IGP es dar estabilidad a la producción y tener el apoyo del sector de la distribución asturiana y por supuesto el volumen de consumo de Alimerka.

-¿Cómo ve el futuro?

-Por parte de Alimerka la idea es seguir la misma línea. Respecto a la carne en general y la IGP en particular, en Asturias los objetivos se han conseguido, las distribuidoras estamos todas implicadas, la marca tiene potencia, es valorada y mueve kilos. El siguiente paso sería potenciar la marca fuera de Asturias. El reto para los siguientes años es que la Ternera Asturiana coja peso como un referente nacional diferenciado.

Sergio Blasco Responsable técnico de planta de Xata Roxa (ASEAVA)

"En Europa hay muchas razas cárnicas, pero ninguna como la nuestra"

Noelia Martínez Varela

Xata Roxa, la comercializadora de la Asociación de Criadores de raza Asturiana de los Valles (ASEAVA), dispone desde hace un par de años de sala de despiece propia en Noreña. Sergio Blasco es el responsable técnico de planta, lleva 10 meses al frente. Comercializan la carne de los animales de los ganaderos de ASEAVA bajo el sello de calidad de IGP Ternera Asturiana.

-¿Qué diferencia a Xata Roxa?

-En primer lugar que solamente trabajamos con ganaderías socias de ASEAVA con sus animales en el libro genealógico de la raza a los que se les realiza para ellos unos controles. Y la marca de calidad IGP Ternera Asturiana nos facilita la venta, es un sello reconocido a nivel europeo y da confianza a los clientes con los que trabajamos. Además un estudio ha ratificado lo que ya sabíamos en Asturias, que la raza Asturiana de los Valles tiene unas características de color, terneza, sabor y palatabilidad que la hacen especial. A nivel europeo hay muchas razas cárnicas, pero como esta ninguna, siendo la mejor.

-¿Quiénes son sus clientes?

-En Xata Roxa abarcamos todos los canales de distribución. Trabajamos a nivel nacional y en las islas, tanto en Canarias como Baleares. Por volumen nuestros principales clientes son supermercados y grandes superficies, los hábitos de consumo cambian y cada vez tienen más peso. También tenemos como clientes a mayoristas, carniceros tradicionales de toda la vida y minoritariamente suministramos a restauración.

-¿Qué formatos trabajan? ¿Y producto elaborado?

-Vendemos desde canales completas garantizando origen y calidad así como productos elaborados: cachopo, hamburguesas, carnes picadas… todo tipo de embandejados, también el animal despiezado en piezas al vacío para muchos carniceros o algunas grandes superficies que realizan ellas luego el corte o el fileteado. Prácticamente hacemos todo lo que se puede hacer a la carne.

-¿Venden fuera de España?

-Estamos vendiendo en Portugal, Alemania y Holanda. Aún con los avances en logística es complicado.

-¿Cómo ve el futuro?

-El consumidor debe conocer lo que es una carne de calidad como esta, que la producción está muy ligada al medio natural, aprovechando recursos naturales de pasto. Eso tiene un coste, el ganadero pastorea el ganado y si tenemos un producto de alta calidad el precio debe ir en

consonancia, lo cual no quiere decir que sea un precio alto, si hay calidad hay que pagarla. También hay piezas fantásticas para guisar con coste económico con las que se hacen platos espectaculares.

-Un mensaje para los ganaderos y otro para clientes.

-Nos esforzamos en la venta de la carne de Xata Roxa para poder sacrificar los terneros que ellos alimentan con todo el mimo durante el año. Y para los posibles clientes, que prueben esta carne de distintas maneras, seguro que hay un tipo de preparación que les encanta y no han descubierto todavía.

Francisco Vázquez Responsable de la sección de Carnicería de masymas

“masymas es pionero en introducir razas autóctonas asturianas”

N. M. V.

Uno de los buques insignia de masymas en sus supermercados es la sección de carnicería. Hace ya 26 años que la marca apostó por vender carne de vacuno de razas autóctonas de la región, Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña bajo la marca de calidad del momento dentro del antiguo Plan de Carne. Fue el primer supermercado en apostar por ello y posteriormente continuaron con IGP Ternera Asturiana de la que forman parte de su Consejo Regulador.

-¿Cómo se abastecen?

-Al principio comprábamos directamente al ganadero como los tratantes. Después se decidió adquirir un compromiso con los ganaderos pactando precios y con el compromiso de comprar toda su producción. Tras más de 25 años conservamos a aquellos primeros ganaderos y a ellos se fueron sumando otros. Masymas fue creciendo, las ventas aumentaron y continuamos trabajando con IGP Ternera Asturiana. Viendo nuestros resultados, se sumaron otros supermercados. En Masymas somos los pioneros en vender raza autóctona asturiana en supermercados. Contamos con una gran familia de ganaderías que nos abastecen.

-¿Qué significa la IGP para masymas?

-Apostamos por la IGP Ternera Asturiana, que es un gran valor para nosotros, los ganaderos tienen que estar tranquilos, nunca los vamos a abandonar. En nuestra empresa el consumo de Ternera Asturiana va en aumento y es un sello que garantiza la calidad de la carne y nos ayuda a la hora de la venta. El ganadero que está dentro de la IGP sabe que siempre va a tener al Consejo Regulador detrás apoyándole, además se está intentando crecer fuera de Asturias.

-¿Está lo suficientemente valorada la marca?

-Aquí en Asturias es reconocida, trabajamos mucho el producto al detalle en la carnicería tradicional, ahí están las ventas. Tiene otro precio, no porque sea más cara, sino porque detrás de la carne de IGP Ternera Asturiana hay familias trabajando una producción muy local, el producto cuesta más sacarlo al mercado. Hay que intentar que este valor se conozca fuera.

-¿Cómo ve el futuro?

-El problema es cómo afectará en la economía la crisis sanitaria. Habrá que apretar un poco el cinturón, hacer más oferta, pero no depende del sector cárnico, sino de la economía general. Que el producto sea local favoreció que en la pandemia no hubiese problemas de desabastecimiento. Hay que tener en cuenta que el futuro es prometedor en cuanto a que hay más juventud en el sector ganadero, lo que es buena señal. En nuestros establecimientos apostamos por producto local, cada vez el cliente está más concienciado de ello. Más del 80% de los ganaderos de Asturias están dentro de la marca, y la IGP está abierta a que se incorporen los que no están y la distribución igual, es bueno para todos.

Andrés Vega Ganadero y responsable de compras de Cárnicas Hicor

“IGP es el escudo para el ganadero y para la distribución”

M. G. G.

Hicor es una empresa mayorista que vende a gran distribución con líneas de despiece y embandejado de productos cárnicos. Makro, Eroski, Leclerc y Carrefour son sus principales clientes y esperan abrirse a nuevos mercados fuera de Asturias con la IGP Ternera Asturiana. “El 2 de septiembre sale el primer envío para Carrefour de nuestra marca IGP Ternera Asturiana ecológica”, explica Andrés Vega, ganadero y responsable de compras de Hicor.

-¿Cuál es su papel con Carrefour Bio?

-Que la marca Carrefour Bio haya elegido carne de IGP Ternera Asturiana es importante porque puede ser un referente cuando se implante en más hipermercados, estamos empezando. Nosotros hacemos el embandejado y despiece y se presenta con su propia marca. Para Hicor es un reto. El primer pedido son 1.600 bandejas y supone un volumen importante para nosotros.

-¿Qué significado tiene para ustedes la IGP Ternera Asturiana?

-La IGP para nosotros es todo. Es poder competir en el mercado. Sin todas las ventajas que nos supone, para una empresa como la nuestra sería imposible salir fuera de Asturias. IGP es un escudo para el ganadero y para la distribución.

-Uno de los productos estrella de Hicor es el cachopo.

-Tiene muchísimo éxito y tenemos que conseguir que la gente, cuando pida un cachopo, exija que sea de Ternera Asturiana. Los platos precocinados pueden ser un mercado muy interesante.

-¿Cómo ve el futuro?

-La Ternera Asturiana tiene mucho recorrido fuera de Asturias. Pese a que cada vez se consuma menos carne, el consumidor cada vez valora más el respeto al medio ambiente, el bienestar animal y los certificados de garantía sanitaria e IGP nos aporta todo eso. Además, si el ganadero no gana dinero, lo estamos abocando al cierre. Estamos en momentos difíciles, pero tenemos que unirnos todos para que el ganadero pueda dar salida a sus productos y tenga un precio digno.

-¿Cómo han vivido desde una empresa familiar como la suya la evolución cárnica en estos años?

-Nuestros abuelos ya eran ganaderos y regentaban una carnicería, recuerdo a mi abuelo ir a ferias a marcar el ganado y luego cebarlos en casa. Luego con mi tío ya fue cambiando la cosa. Empezó a apostar porque hubiera un producto certificado en el que quedara reflejado el valor y el trabajo tanto del ganadero como el del comercializador. Siempre nos dijo “al ganadero, cuidadlo“. Empezamos de aquella a comercializar ya la carne en bandejas fuera de Asturias. Ahora nosotros vemos el futuro con mucho optimismo. Hay que adaptarse a los tiempos sin olvidar nunca nuestra matriz.

Diego García
Gerente de Cárnicas La Braña

"Cuando la gente prueba Ternera Asturiana no quiere cambiar"

M. G. G.

Calidad, trabajo y tradición son las tres máximas sobre las que se rige Cárnicas La Braña, una empresa asturiana fundada en 1972 y dedicada a la elaboración y venta de embutidos y carnes de Ternera Asturiana con denominación IGP. Para Diego García, gerente de la empresa, "vender Ternera Asturiana supone una diferenciación con respecto a otras carnes".

A su vez, destaca que "llevamos muchos años trabajando con los mismos ganaderos y ya hemos hecho amistad con ellos. Es muy importante cuidarlos y respetarlos y que estén dentro de la IGP nos parece fundamental".

En cuanto a productos, Cárnicas La Braña trabaja con dos líneas diferenciadas: los embandejados y las canales deshuesadas. "Llevamos siete años con la línea de embandejado, ofreciendo cachopos, hamburguesas y carnes picadas y están teniendo muy buena aceptación". Entre sus principales clientes se encuentran grandes superficies y hostelería. "Principalmente, vendemos dentro de Asturias, pero nuestros productos ya se pueden encontrar en otras comunidades del panorama nacional", destaca Diego García, para quien "la calidad de este tipo de carnes nos abre muchas puertas.

Cuando la gente prueba carne de Ternera Asturiana no quiere cambiar". En cuanto al futuro del sector, el gerente de Cárnicas la Braña asegura que "hay muchos jóvenes que están apostando por criar vacuno y ternera asturianos y creo que es acertado.

Además, la labor de la IGP es muy positiva en cuanto a promoción. Nuestros números crecen año a año y nos mostramos optimistas de cara al futuro".

Juan Carlos Martínez
Director de marketing de Crivencar

"Apoyar la Ternera Asturiana supone apostar por el proveedor local y la economía autóctona"

M. G. G.

Crivencar es una de las empresas asturianas pioneras en la distribución y venta de carne asturiana. Juan Carlos Martínez, su director de marketing destaca que "desde que nacimos, hace más de 40 años, apostamos por la cría y venta de carnes asturianas y es una parte fundamental de nuestro negocio". Además de ocuparse de comercializar a terceros, Crivencar diversifica su actividad en otras líneas de trabajo. "Con Tierra Astur, nuestra marca de sidrerías, podemos darle salida a un producto de alta calidad y con mucho éxito entre nuestros clientes. Además, tenemos una cadena de distribución propia y las carnicerías y charcuterías Santa Susana".

Pioneros también en la venta online, Crivencar empezó a comercializar Ternera Asturiana "en un momento en el que no existía la IGP". Para Martínez, "crear una marca que englobe calidad y genere confianza en los consumidores es fundamental para el futuro del sector". Pero Crivencar va más allá de la venta de carne y también vende y distribuye quesos, sidra y otras elaboraciones asturianas. "Apoyar productos como la Ternera Asturiana supone apostar por el proveedor local y la economía autóctona", apunta Martínez, para quien "el Vacuno Mayor es el género que vemos con mayor potencial de crecimiento. Quizá no llama tanto la atención como la ternera y no haya tanta cultura de consumo pero, a día de hoy, tiene un mercado muy amplio".

José Manuel Menéndez
Ganadero y propietario de Vitoriastur

"Mientras haya unión de ganaderos, distribuidores y puntos de venta, habrá futuro"

M. G. G.

Vitoriastur abarca todo el proceso productivo de la ternera. Desde la cría en su propias ganaderías, hasta su distribución y venta en tiendas especializadas. Su propietario, José Manuel Menéndez, explica los inicios de esta empresa fundada en 2014. "Teníamos nuestra explotación ganadera y decidimos abrir una comercializadora de carne con un punto de venta para saber de primera mano qué demandaban los clientes". El éxito de la iniciativa fue en aumento y, después de abrir una carnicería en Oviedo, decidieron dar el salto fuera del Principado, a Madrid y Mallorca.

En cuanto a las ventajas de pertenecer a la IGP Ternera Asturiana, Menéndez afirma que "le da un valor añadido al producto. Hay unos controles preestablecidos y una trazabilidad que al final el cliente valora". Para el ganadero y distribuidor, "cuando un sello te identifica, el carnicero siempre lo prueba". El 50% de las reses de Vitoriastur "son de ganadería propia. Luego, también tenemos ganado para cebo y trabajamos con otros ganaderos fieles a nuestra filosofía".

Para Menéndez, la Ternera Asturiana "es una carne muy jugosa y muy tierna. Son animales jóvenes con muy poca grasa y que valen para todo tipo de público. En mercados donde tenemos presencia estamos funcionando muy bien". En cuanto a la marca IGP Ternera Asturiana, Menéndez señala que "mientras estemos unidos ganaderos, distribuidores y puntos de venta, tendremos futuro". En Vitoriastur apuestan por razas autóctonas "como la Asturiana de los Valles y la Asturiana de la Montaña, así como sus cruces entre ellas". Además, los cebos con los que trabajan "son naturales y a base de harina de maíz". Para Menéndez, "además de la vaca, el entorno y el ecosistema son muy importantes en nuestro negocio. Solemos traer tanto a carniceros como a consumidores finales a nuestras instalaciones y todos ellos se quedan maravillados y sorprendidos del trabajo que hacemos y de lo bien cuidados que están nuestros animales".

Daniel Berdasco Riesgo
Gerente de Benfer

"Hay que llevar Ternera Asturiana y Vacuno Mayor Asturiano fuera de nuestras fronteras"

Noelia Martínez Varela

BENFER es una empresa familiar con 47 años de historia. En Grado tienen su sala de despiece, fábrica de embutidos y es desde donde comercializan sus productos siendo mayoristas. Además desde hace 22 años gestionan el Matadero de Tineo. Siempre apostaron por la carne de Asturias "desde aquel primer certificado de calidad con el Plan de la carne hasta después convertirse en Identificación Geográfica Protegida", explica Berdasco. Han apostado por la modernización y este año esperan poner en marcha sus nuevas instalaciones que contarán con el sistema de frío con CO2, el más limpio y puro del mercado.

-¿Qué significado tiene para ustedes comercializar IGP Ternera Asturiana?

-Somos asturianos y llevamos Asturias en el corazón, cualquier producto autóctono que podamos comercializar y producido por nosotros mismos, porque en BENFER también somos ganaderos, es importantísimo.

-¿Qué diferencia la carne?

Tenemos una carne de una excelencia absoluta, las terneras y vacuno mayor que se producen en Asturias no se encuentran en casi ninguna parte del mundo. Es una raza con una morfología y características cárnicas inmejorables. Nuestra carne es sana, natural, tratada con mucha delicadeza, donde los ganaderos o productores somos artesanos, tenemos explotaciones pequeñas donde manejamos a los animales con un mimo y cariño.

-¿Y la comercialización?

-Creemos que la comercialización de nuestros animales es algo fundamental para el avance del sector, necesitamos contar con unos productores muy especializados y muy preparados para el futuro que nos viene. Hemos logrado que la gente joven se involucre. Gracias a la labor de IGP se ha llegado a los productores, a la gente joven para transmitirles que hay un futuro dentro del sector. Se está sumando mucha gente aportando ideas nuevas, tecnología, porque hay que coger la senda de futuro. A partir de ahí los comercializadores tenemos que estar a la altura y ser capaces de mover todo ese género que se produce, que no se nos vayan los animales a otras comunidades a cebo o sin registrarse en nuestra IGP. Hay que llevar Ternera Asturiana y Vacuno Mayor al ámbito nacional e internacional.

-¿Quiénes son sus clientes?

-Trabajamos con mayoristas, fabricantes, canal de hostelería, carnicerías, grandes superficies, tocamos un poco todo lo que es el mercado de la carne en general, tenemos varios canales de distribución.

-¿Cómo ve el futuro?

-Tanto ganaderos como el resto de los que formamos la cadena agroalimentaria lógicamente ahora tenemos incertidumbre. Hay que seguir luchando por la marca IGP Ternera Asturiana y por lo nuestro, lo que producimos en Asturias, tenemos un futuro esperanzador, estamos en manos de buenos profesionales y entre todos vamos a ser capaces de impulsar al sector.

Eloy Rozada
Ganadero y Presidente de Bioastur

"IGP Ternera Asturiana nos abre las puertas a la hora de comercializar"

N. M. V.

La cooperativa Bioastur se conforma en la actualidad por 11 ganaderos de la zona oriental de Asturias que apuestan por la comercialización de su carne (350 terneros anuales) de razas autóctonas, Asturiana de los Valles y en un 70% de Asturiana de la Montaña con el sello IGP Ternera Asturiana de producción ecológica. Actualmente cuentan con ganaderos proveedores para cubrir sus necesidades.

-¿Qué les aporta la marca IGP Ternera Asturiana de producción ecológica?

-A nuestra cooperativa Bioastur le abre las puertas a la hora de comercializar. Es una marca diferenciadora que da imagen en el ámbito regional y nacional. Tenemos muchos clientes que se interesan por la producción ecológica, pero que además el sello de IGP Ternera Asturiana les aporta garantías.

-Ustedes hace tiempo que ofrecen venta on line.

-Sí, hace ya ocho años que apostamos por la venta on line, pero este año contamos con una tienda on line más especializada. Hasta el año pasado la compra mínima de carne tenía que ser de 12 kilos, pero nos hemos adaptado a la demanda del mercado y ahora introducimos packs de 4 kilos de carne, vendemos prácticamente al detalle. Observamos que quizá se consuma un poco menos de carne, pero el cliente ahora valora más la calidad de la misma.

-Además ¿abastecen a colegios?

-Sí, desde el minuto uno de la creación de Bioastur. Tenemos siete colegios, a algunos les abastecemos a través de cáterings concertados y los que cuentan con cocina propia, de forma directa. Evidentemente hacemos precios especiales a los colegios, ya que pensamos que el futuro son los niños, queremos que estén bien alimentados, de forma sana y conozcan la carne ecológica.

-¿Cómo ve el futuro?

-Antes del futuro está el presente. Los futuros ganaderos tienen que ver que hay un sistema de producción que es rentable, que se pueden dedicar a ello y es rentable. La ganadería tiene que ser profesional. Hay que seguir luchando por el mantenimiento de razas autóctonas, limpieza de fincas… y conseguir que a final de año quede algo y se pueda invertir en innovación y tecnología. Hay futuro, pero apuesto por el presente.

Joaquín Tuñón
Gerente de Sierense de Carnes

"Puede haber carnes más baratas, pero no tan buenas como Ternera Asturiana"

M. G. G.

Con 20 años de trayectoria, Sierense de Carnes es una comercializadora especializada en servir a hostelería. Joaquín Tuñón, gerente de la empresa, explica que "solo trabajamos en Asturias y toda nuestra venta está orientada al canal Horeca". Para Tuñón, quien trabaja con la IGP desde 2001, "puede haber carnes más baratas, pero no tan buenas como la Ternera Asturiana. Merece la pena pagar un poco más porque es producto de aquí y generamos trabajo y riqueza en nuestra tierra".

Uno de los problemas que Tuñón apunta para comercializar este producto es que "algunos hosteleros no se abren a conocer y defender lo nuestro. Tenemos que tener claro que nuestra carne es de primera calidad, que el cliente lo demanda y que puede ser muy bueno para su negocio". Entre sus productos más solicitados, Tuñón destaca "los filetes para hacer cachopos. El cachopo es el protagonista estrella en nuestra referencias y tiene mucha demanda". Además, también comercializan carne para asar y guisar y "el entrecot está subiendo mucho en cuanto a ventas.

En cuanto a perspectivas de futuro, el gerente de Sierense de Carnes se muestra optimista. "Hay gente joven que tiene las ideas claras en cuanto a cómo tiene que trabajar y eso puede servir para darle un impulso a nuestra marca y llegar a más mercados".

Carlos Rodríguez Marcos
CEO de Raza Nostra

Noelia Martínez Varela

"La marca Asturias tiene muy buen percepción entre nuestros clientes"

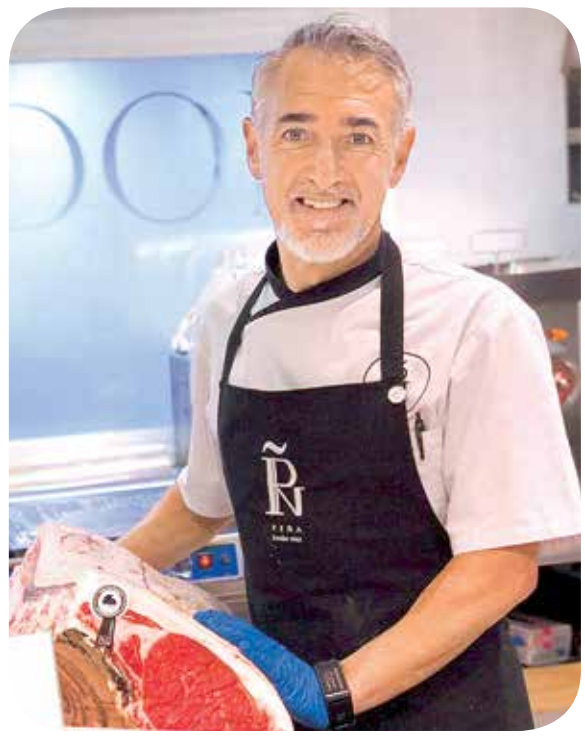
La presencia de la Ternera Asturiana en Madrid es un valor en alza en los últimos años. Prueba de ello es Raza Nostra, una marca especializada en la distribución de carne de razas autóctonas españolas. Carlos Rodríguez, su responsable, siguió los pasos de su padre, quien abrió una carnicería en Madrid en 1973. "Empezamos con una tienda y, en 2003 adoptamos el nombre de Raza Nostra, especializándonos en productos nacionales". A partir de ahí, el negocio fue creciendo y llegaron a poner en marcha una cadena de hamburgueserías premium. "Teníamos la marca Hamburguesa Nostra, con locales en Madrid, Barcelona y Valencia, pero la vendimos hace dos años", explica Rodríguez, cuyos padres son de Luarca y de Cangas del Narcea. En la actualidad, "comercializamos unos diez tipos de carne y nuestro ADN es que la gente conozca un poco más sobre la carne y la elaboración de sus productos". En cuanto a su relación con Ternera Asturiana IGP, Rodríguez destaca que "llevamos desde hace unos siete u ocho años trabajando juntos. Al principio, también trabajábamos con ternera gallega, pero al solaparse en ventas con la asturiana, decidimos apostar por la segunda".

Para Rodríguez, el factor diferencial es que "la marca Asturias tiene muy buena percepción entre nuestros clientes y la mejora genética de las reses es de las mejores de las razas españolas". En cuanto a las características que hacen destacar a este producto frente a sus competidores, Rodríguez señala que "la Ternera Asturiana es una carne con muy poca grasa y aporta todo lo bueno de las proteínas" y apunta que "uno de los problemas que percibimos es que existe cierta confusión con tantas denominaciones y marcas y todavía falta mucha información sobre nuestras razas autóctonas". Como retos de futuro, el responsable de Raza Nostra apuesta por "dar a conocer la calidad y las propiedades de la Ternera Asturiana por el cuidado que los ganaderos dispensan a sus animales, por el respeto al medio ambiente y por su sabor".

José Ignacio Vaquero
Responsable de ventas de Hermanos Peña

M. G. G.

"La Ternera Asturiana es una de las carnes más saludables y sabrosas de Europa"



Hermanos Peña es una empresa familiar fundada en 1982 y afincada en Madrid. José Ignacio Vaquero, su responsable de ventas, nos detalla sus inicios. "Los fundadores eran emigrantes y llevaban años como carniceros profesionales. Tiempo después, se iniciaron en la distribución". En cuanto a la relación de Hermanos Peña con Ternera Asturiana, Vaquero explica que "empezamos a trabajar con IGP Ternera Asturiana casi desde el principio. Desde hace tres años, también trabajamos con Vacuno Mayor. El 80% de nuestros productos son Ternera Asturiana. El 20% restante es ternera blanca de Ávila". Para Vaquero, la Ternera Asturiana "es una carne que carece de grasas y destaca por su terneza" y subraya que " el sello IGP tiene mucho peso en Asturias, pero en Madrid no está tan reconocida como debiera". Además de distribuir carne para grandes superficies, Hermanos Peña dispone de una tienda para venta al detalle y de una plataforma para venta por internet. "Tenemos una sala de despiece para embandejar y envasar al vacío y también servimos en nuestra tienda online a nivel internacional".

Exportar más allá de nuestras fronteras es uno de los grandes retos que plantea el responsable de ventas de Hermanos Peña. "Creo que le deberíamos dar más importancia a la Ternera Asturiana. Tenemos que incidir muchísimo porque es una de las carnes más sanas y sabrosas de Europa". Según Vaquero, "parece que no le damos la importancia que se merece porque es algo que consumimos de forma cotidiana".

Elena Rodríguez Moreno
Propietaria de La Marimorena (Oviedo)

M. M. V.

"Los restaurantes hacemos una labor importante dando a conocer la carne de Ternera Asturiana"

El restaurante La Marimorena (Oviedo) fue el primero en contar con la placa distintiva 'Territorio Ternera Asturiana'. Aunque cuando abrió sus puertas hace ocho años su carta se basaba en gastronomía marinera, desde hacer tres años incorporaron a su carta los cachopos de carne IGP Ternera Asturiana "buscando la calidad de los ingredientes", explica Elena Rodríguez. "Empezamos a participar en concursos de cachopos y a conocer mejor el sello de calidad y ahora ofrecemos en el restaurante exclusivamente platos elaborados con carne IGP Ternera Asturiana y es para nosotros todo un orgullo trabajar y apostar por lo nuestro", afirma.

Cuando sus clientes entran en el establecimiento y ven el distintivo 'Territorio Ternera Asturiana' en un primer momento se sorprenden y después se interesan por ello, buscan los platos en carta. "Lo que siempre dicen es que no se imaginaban que la carne asturiana estuviera tan buena". Se entiende ya que en verano el 90% de su clientela es de fuera de Asturias. "El cliente es muy agradecido y entre los comentarios destaca que la carne estaba tierna, jugosa, les llama la atención el color…".

La Marimorena se abastece de la Carnicería Jovellanos, un establecimiento de barrio con ganadería propia dentro de IGP Ternera Asturiana y mercancía de calidad. "El consumo general de Ternera IGP está aumentando, se está trabajando mucho dando a conocer la marca y los jóvenes apuestan por la ganadería. Hay que tirar por lo nuestro, tenemos productos excelentes", incide Elena. "Los restaurantes también hacemos una labor importante, tiene que ser así, nos tenemos que apoyar unos a otros", concluye.

Fawaz Al Barrak
CEO Royal Astur Beef

"Con el Vacuno Mayor en Arabia Saudita hemos hecho un poquito más grande a Asturias"

Noelia Martínez Varela

En uno de sus viajes a España Fawaz Al Barrak visitó Asturias y probó la Ternera Asturiana de la mano de su actual socio, Sergio Rama. Llevan dos años trabajando y viendo las posibilidades de este mercado. En Arabia Saudita son importadores netos, con muy poca capacidad de producir, y pese al poder adquisitivo elevado del país, no es fácil conseguir carne de calidad. Esta proviene

de otros mercados como Brasil o Nueva Zelanda. Valoraron la comercialización allí del producto de Asturias, bajo la idea de llevar la mejor carne de Europa a mercados gourmet y alta restauración.

-¿Cómo se formó Royal Astur Beef?

-Cuando planteamos el plan de negocio vimos la conveniencia de implicar a socios de ambos países. El socio local de Arabia Saudita da la fortaleza del conocimiento del mercado y el socio local de Asturias nos permite seleccionar el producto en origen. Hemos constituido un equipo multidisciplinar, queremos hacer un proyecto diferente, basado en la calidad, la salud y la sostenibilidad. Contamos con carniceros, cocineros locales y españoles y hasta médicos e influencers. En Asturias estamos asesorados por el chef Sergio Rama.

-¿Cuál es su actividad?

-Nuestra empresa nació con el propósito de posicionarnos en Arabia en el sector de las carnes de calidad. En la actualidad ya estamos trabajando en exportación a Italia y con la alta restauración, cuyo mayor exponente es Nobu, en cuya carta está presente la Vaca Asturiana desde su apertura en septiembre de 2019.

-¿Cómo se suministran?

-Contamos como proveedor local con Casa Bartuelo. Nos ofrece la tipología de producto que buscamos.

-¿Cómo está resultando la experiencia de llevar carne a Arabia Saudíta?

-Los requisitos de exportación de mi país son muy exigentes y son la principal dificultad. A todo esto, se han unido las restricciones motivadas por la pandemia, que han retrasado los planes de presentación del producto a nivel local. Pero por fin tenemos la carne del primer Vacuno Mayor Asturiano en Riyadh, creo que es algo histórico para todos nosotros y para Asturias. Con todo nuestro esfuerzo hemos hecho la pasada semana un poquito más grande a Asturias.

-¿Cuáles son las expectativas de venta?

-Estamos organizando la primera presentación con cocineros locales, para la que hemos solicitado un permiso especial de entrada en el país para Sergio Rama, que como cocinero asturiano será el encargado de dar la master class inicial. Si no fuera posible, se realizaría de forma telemática. Contamos con unas instalaciones en Riyadh diseñadas para presentar y formar a nuestros cocineros y carniceros locales. Y esta es una de las mayores fortalezas del proyecto, que los profesionales de mi país puedan entender y aprender a tratar el producto que tienen entre manos, como algo especial y diferente que es. Vamos a crear tendencia y el consumidor saudí, va a demandarlo cuando lo pruebe.

-¿Cómo valora la labor de promoción de IGP de cara a abrir mercados fuera?

-Para nosotros es una garantía, contar con el respaldo de una entidad y unos controles con reconocimiento europeo, le da un valor añadido importante. El poder enseñar el entorno y la forma única de producción, detrás de la cual hay 6.000 familias, nos aporta sin duda prestigio en los mercados.

Santiago Fernández
Director comercial de Hamburdehesa

"Colocaremos Ternera Asturiana en toda Europa"

M. G. G.

Hamburdehesa es una compañía familiar afincada en Málaga que comercializa productos de cerdo ibérico a nivel internacional. Además de porcino, comercializa desde hace un mes hamburguesas 100% asturianas, con carne de Ternera Asturiana y Vacuno Mayor Asturiano. "Queríamos hacer una hamburguesa de calidad y Ternera Asturiana cumple con todas nuestra necesidades". Para Fernández, "el cliente demanda productos de alta calidad, respetuosos con el medio ambiente y el bienestar de los animales y eso se nota en el sabor de la carne".

En cuanto a planes de futuro, Fernández señala que "nuestra intención es colocar Ternera Asturiana en toda Europa y la hamburguesa es un producto cuyo perfil de consumidor es muy amplio". Para el director comercial, "a Asturias le puede ir francamente bien y las certificaciones como IGP garantizan la calidad de la carne. El consumidor busca una experiencia gastronómica".

Pirmin Schumacher
Subdirector general de Dubno Connaisseurs

"Ternera Asturiana tiene futuro en Suiza"

N. M. V.

La empresa HUGO DUBNO AG trabaja desde 1950 como importador y distribuidor especialista de productos de alta calidad en el mercado suizo especializados para HORECA y RETAIL. Buscan productos únicos.

-¿Por qué apuesta por IGP Ternera Asturiana?

-Hemos empezado por las hamburguesas de Ternera Asturiana IGP de nuestro proveedor Hamburdehesa. En nuestro mercado es la primera hamburguesa con IGP que hasta ahora se ha presentado, lo cual la hace única y especial. Nuestros consumidores esperan consumir lo mejor que el mercado pueda ofrecer y un sello IGP siempre ofrece un nivel de garantía muy diferencial. La ternera para el mercado Suizo es un producto básico e indispensable en nuestra cesta de la compra.

-¿Qué previsión de consumo o posibilidades existen en Suiza?

-Queremos hacer una apuesta clara ya

que el sello de IGP lo valoramos como un activo muy importante para presentar a los consumidores suizos. En Suiza la ternera es un producto muy valorado en cualquiera de sus formas, lo que nos permite augurar un futuro muy prometedor. El consumidor valora el sabor y la ternura, están acostumbrados a carnes de mucha calidad.

Manuel Alonso Megido
Propietario de Casa Milia

N.M.V.

Con negocio hostelero en Felechosa, Casa Milia surge de la necesidad que Manuel Alonso Megido de tener su propio producto, tanto de caza como de vacuno mayor. Tienen su propia sala de despiece y procesan producto elaborado. "Ya trabajábamos con ganaderos de confianza, pero con la IGP Ternera Asturiana se ganó en confianza y seguridad, más con la incorporación del Vacuno Mayor a la marca", afirma.

-Siempre han apostado por el producto elaborado.

-Sí, queremos salir en octubre con la venta on line de producto elaborado con el sello de IGP Ternera Asturiana. Procesar es la única manera de consumo total del animal. En elaborados hacemos el picadillo, chorizo, albóndiga y hamburguesa, la vaca nos la comemos rápidamente. El entrecot y el chuletero están vendidos y los filetes buenos también. Hemos hecho unas muestras para cecina y han salido muy bien, la de casina, excepcional. En esa línea estamos, aprendiendo y caminando.

-¿También exportan?

"La incorporación del Vacuno Mayor a la IGP ha dado confianza"

-Sí, hemos colaborado en el montaje de un restaurante cuyos propietarios conocían nuestros productos y hoy tienen tres negocios abiertos en Oporto, sólo consumen nuestra carne. Están por la labor de trabajar al 100% con IGP Ternera Asturiana y tener la placa de Territorio Ternera Asturiana. En eso estamos. También hemos mandado carne para la restauración en Italia, les encantó. Allí tienen la vaca de Parma, con muchísima grasa y la gente no quiere comer grasa. En la vaca asturiana el aprovechamiento es del 90%, es una carne fina y sabrosa si está madurada adecuadamente. Y si hablamos de ternera compite perfectamente.

-¿Cómo ve el futuro?

-Los primeros que tenemos que creer en él somos los asturianos, parece que lo de fuera es mejor que lo nuestro. La IGP ha hecho una buena labor, el producto es bueno, falta un empujón, y tanto carniceros como distribuidores tenemos que ser contundentes en ello.

José Antonio Menéndez
Propietario de Carnicería Hnos. Menéndez (Cangas del Narcea)

N.M.V.

Con 38 años en el negocio, José Antonio Menéndez, carnicero de Cangas del Narcea donde tiene su establecimiento de venta al detalle, ha vivido de primera mano la evolución de la carne en Asturias. "Antes se vendían terneros corrientes, luego ya vinieron los 'culones', se mejoró la calidad de la raza y teníamos animales de razas puras", explica, "la carne mejoró mucho de 20 años para acá". Lleva vendiendo carne de IGP Ternera Asturiana desde el nacimiento de la marca.

Aunque en un primer momento contaban con ganadería propia, ahora se abastece de la compra directa a ganaderos "de siempre" de Cangas de Narcea y de Allande. "La IGP Ternera Asturiana ofrece calidad, garantía y confianza. Son terneros nacidos, criados y sacrificados en Asturias, el control el máximo tanto en ganaderías como matadero y puntos de venta, y la carne de Asturiana de los Valles, excepcional". Según José Antonio, lo que más valoran los clientes es la seguridad de la certificación en mostrador de los animales y que sean de la zona.

"IGP Ternera Asturiana ofrece calidad, garantía y confianza"

Durante la pandemia reconoce haber reducido sus ventas al 50% ya que vende también para el sector hostelero, pero en los meses de verano las ventas se han recuperado con el turismo y los veraneantes. También envía carne a clientes fijos de Madrid, Barcelona o Valencia y a algún restaurante. "Así vamos luchando, la mayoría de ellos son de raíces asturianas". Con respecto al futuro Menéndez opina que "si no triunfa esta carne, no triunfa ninguna. Además hay jóvenes ganaderos que apuestan por ello, los que estén en IGP Ternera Asturiana siempre tendrán los terneros vendidos a las comercializadoras. La carne es de calidad y ofrece garantías, creo que tiene mucho futuro".

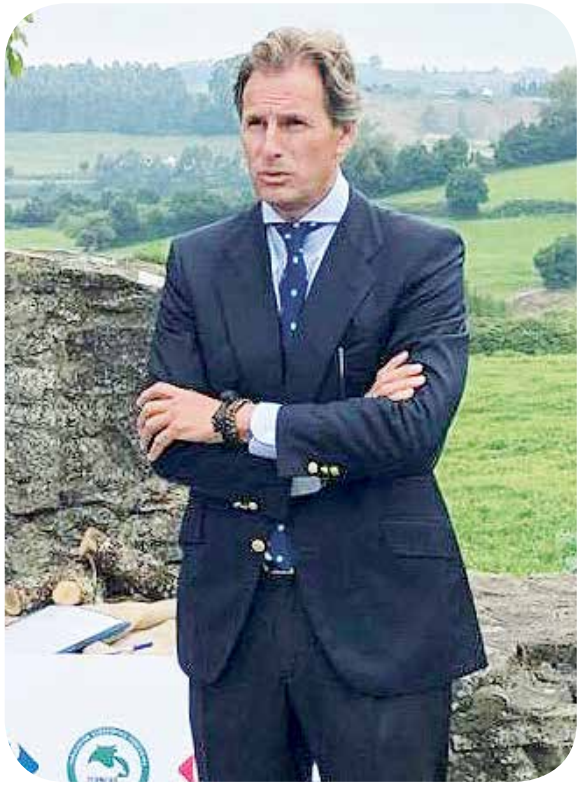
Manuel Fernández Espina
Ganadero y propietario de Carnicería Razastur (Pola de Lena)

M. M. V.

Las nuevas generaciones vienen pisando fuerte. El joven Manuel Fernández Espina no dudó tras 10 años de experiencia como carnicero en establecerse por su cuenta cuando surgió la oportunidad. En octubre hará un año de la apertura de Razastur en Pola de Lena. Con raíces ganaderas, ya que su abuelo era tratante y él es la cuarta generación, además de ganado propio (16 madres, toro y recría) trabaja con el cebadero Parque Ubiñas-Valles del Oso. Ha innovado ofreciendo en exclusiva IGP Ternera Asturiana, elaborados como cachopos y hamburguesas del sello de calidad así como dando servicio 24 horas con una máquina expendedora de productos elaborados a las puertas de la carnicería. "Hoy en día no creo que ninguna raza nos haga sombra, es una carne fabulosa, el rendimiento de canal y la calidad la hacen excepcional. La gente que viene y prueba repite, y además vuelve y te lo cuenta", explica. Es de la opinión de que cuando las cosas van bien y funcionan, no hacen falta cambios. "El Consejo Regulador ha hecho un gran trabajo, de 10, deben de seguir en esa línea. Tenemos un buen producto, nos queda promocionar, el que prueba repite", insiste. Este joven carnicero junto a su novia, están vendiendo una ternera de 200/230 kilos menor del año de forma semanal en mostrador. "Solo trabajo con hembras, engrasa un poco más, no de forma excesiva y da un toque diferente a la carne", afirma.

"Ninguna raza nos hace sombra, el que prueba repite"

Han evolucionado de la carnicería tradicional, trabajan producto elaborado, la carne de guisar se destina a hamburguesas de calidad, de carne magra de ternera, y también ofrecen picadillo, delicias, croquetas… "La gente hoy en día vive a la carrera, después del trabajo algo rápido y cómodo, además de que sea un producto sano y de calidad, lo que se garantiza con el sello de IGP", explica. Algo que ha triunfado en su carnicería han sido los cachopos para horno, "han resultado un éxito". Además a través de una máquina expendedora disponible 24 horas se pueden adquirir sus productos elaborados.



César López Sánchez
Director de Relaciones Institucionales de Carrefour

"Carrefour Bio ya incluye carne IGP Ternera Asturiana de producción ecológica"

N.M.V.

La Ternera Asturiana de producción ecológica ha sido incluida en el catálogo de productos Carrefour Bio, referente del mercado bio en España.

-¿Cómo se está desarrollando el acuerdo?

-Trabajamos históricamente con Ternera Asturiana, con varios proveedores, como Cárnicas La Braña o Cárnicas Hicor, con quien además comenzaremos a comercializar nuestra marca propia Carrefour Bio: Ternera Asturiana de Producción Ecológica. Pensamos que al ser una referencia de calidad va a tener una buena aceptación. El 2 de septiembre se comenzará a comercializar en la zona norte, principalmente en Asturias, Galicia, Cantabria, País Vasco y Navarra. Además, la Ternera Asturiana se introduce en los centros más significativos de Madrid. En total, más de 30 hipermercados, que contarán con diferentes referencias, tanto de producto fresco como elaborados, y que supondrán un volumen importante de Ternera Asturiana comercializada. Según los resultados, se extrapolará al resto de hipermercados de España, siempre que la aceptación sea la que tenemos prevista.

-¿Por qué eligieron IGP Ternera Asturiana?

-Hemos elegido para este proyecto a IGP Ternera Asturiana sobre todo por la garantía en la trazabilidad que tiene el producto. Siempre se ha mostrado un interés extraordinario desde el Consejo Regulador de Ternera Asturiana para la promoción fuera de Asturias, y por todo ello hemos querido caminar conjuntamente.

-¿Qué camino se debe seguir?

-La promoción que se le da por parte del Consejo Regulador ha sido muy buena. La demanda de carne de vacuno tiende hacia productos de mayor calidad y producción local. Estas navidades en Carrefour Asturias, por primera vez el consumo de Ternera Asturiana casi igualó la venta de cordero y cabrito.

Raúl Vázquez
Responsable Regional de Gran Consumo de Asturias/Galicia

"La calidad es sin duda lo que diferencia a la Ternera Asturiana de otras"

N.M.V.

El Corte Inglés trabaja con carnes de IGP Ternera Asturiana desde hace ya 17 años. También ofrece producto elaborado embandejado. Caracterizados por ofrecer productos de primera calidad, con la carne no podían ser menos apostando por la IGP asturiana.

-¿Cuál es la diferencia entre esta carne y otras que comercializan?

-La calidad, sin duda. Nuestros clientes perciben la carne de Ternera Asturiana como un alimento saludable y con unas cualidades organolépticas que la hacen diferente al resto, destacando que se trata de una carne muy tierna y jugosa.

-¿De qué volumen hablamos ?

-Nuestro volumen anual está entorno 230.000 Kg, de los cuales aproximadamente el 65% se comercializa en nuestras tiendas de Asturias, donde contamos actualmente con 11 puntos de venta bajo las enseñas Hipercor, Supercor y Supermercados El Corte Inglés. En ámbito nacional contamos con más de 100 puntos de venta.

-¿Cómo es la respuesta de los clientes?

-Nuestros clientes nos demandan los mayores estándares de calidad, una calidad que buscamos en los mejores proveedores de la región, sin duda, después de tantos años podemos decir que tenemos un cliente fiel al consumo de Ternera Asturiana.

-¿Cómo ve el futuro de la carne?

-Estará en recuperar el saber hacer del pasado, el consumidor basará cada vez más su decisión de compra en una carne saludable, pero que proceda de explotaciones de proximidad y sostenibles.

José Manuel López Pedro
Compra de ganado en origen para el Grupo Vegalsa Eroski

"El consumidor demanda la garantía del sello de calidad"

M. M. V.

Los 12 supermercados asturianos del Grupo Vegalsa Eroski hace más de una década que ofrecen en exclusiva carne de IGP Ternera Asturiana. Consumen una media de 10 animales semanales más despiece y los abastece Xata Roxa, la comercializadora de la Asociación de Criadores de Asturiana de los Valles (ASEAVA).

-¿Por qué exclusividad de IGP Ternera Asturiana en la región?

-Intentamos en la medida de lo posible tener el producto de proximidad en las zonas donde estamos y por otra parte la calidad que ofrece la carne de IGP Ternera Asturiana. Nos hemos decantado por seguir esa línea y nos está funcionando bien.

-¿Cómo se abastecen?

-En un principio visitábamos y comprábamos directamente a los ganaderos. Posteriormente se decidió hacerlo a través de Xata Roxa que nos garantizaba la continuidad del producto que necesitábamos en las tiendas en cada momento. Nos garantiza el producto durante las 52 semanas del año y además es la comercializadora de la asociación de criadores. Al final nos interesa a las dos partes, llevamos 8 años trabajando con ellos y estamos contentos. Además de las canales compramos producto en bandeja.

-¿Cuál es la respuesta del consumidor?

-Es buena, el consumo de carne IGP es estable y nos está funcionando muy bien. Continuaremos con esa línea de trabajo en Asturias.

-¿Qué diferencia la carne IGP Ternera Asturiana de otras?

-Es un tipo de carne con muy poca grasa, es lo que demanda el consumidor, además es una carne con terneza y limpia de grasa. La gente joven por comodidad se va a carnes procesadas, los hábitos de consumo cambian, y se consume algo menos, pero de calidad. El sello de calidad se valora porque responde a la demanda el consumidor y ofrece garantía de control de calidad desde el origen, desde que el animal nace y toda su trazabilidad hasta que llega al consumidor final, es una garantía.

La venta directa como alternativa

S. R.

La pandemia de la Covid-19 ha afectado prácticamente a todos los sectores de la economía. En un tiempo récord, miles de empresas han tenido que adaptar su actividad al ámbito digital. Prácticamente de un día para otro, millones de personas cambiaron su trabajo presencial por el teletrabajo desde sus hogares. Este nuevo método de concebir las relaciones laborales ha demostrado su eficacia, y el rol que ha jugado la tecnología ha sido clave. En pocos meses, la crisis del coronavirus ha puesto de manifiesto que la digitalización ocupará un papel primordial. Las empresas, casi a marchas forzadas, se han visto obligadas a reinventarse para dar respuesta a los nuevos consumidores, cada vez más digitales. Y el sector primario no se ha quedado atrás. Al igual que doblegaron esfuerzos para asegurar la cadena alimentaria, lo han hecho para adaptarse a nuevos métodos de comercialización de venta directa y venta online pero marcando una gran diferencia: origen, calidad y ante todo, control de los procesos de crianza y comercialización por el Consejo Regulador. Todos ellos apuestan, defienden y comercializan con el sello de calidad Identificación Geográfica Protegida -IGP- Ternera Asturiana. El objetivo: conjugar lo tradicional con las nuevas tecnologías.

> Las empresas se han reinventado para dar respuesta a los nuevos consumidores, cada vez más digitales

Casa Bartuelo

"Pertenecer a la IGP Ternera Asturiana permite ofrecer al consumidor y cliente garantía de origen, trazabilidad y raza"

En el concejo de Gozón, en la localidad de Manzaneda se encuentra Casa Bartuelo, un modelo de explotación que ejemplifica la diversificación contando con ganadería de carne de Asturiana de los Valles y con producción agrícola. Unido al Estado de Alarma, "pusimos en marcha la tienda online. Comenzamos con Faba Asturiana y Verdina porque pensábamos que era más fácil de vender pero con la idea de comenzar a comercializar la carne. Ya tenemos la Ternera Asturiana a disposición del cliente y estamos trabajando con el Vacuno Mayor, que ya vendemos directamente a los restaurantes", explica Cecilia Fernández Pérez, que añade que "estamos en la fase de aprender y crecer. Los primeros envíos se hicieron a principios de junio".

Desde sus inicios Casa Bartuelo apuesta por la IGP Ternera Asturiana: "creemos que la principal ventaja que tiene es que puedes ofrecer al consumidor y al cliente la garantía de origen, trazabilidad y raza". Es más, el sello de calidad "ayuda a que se conozca la marca y se valore este

tipo de carne. Ayuda a identificar el producto con Asturias, y con un estándar de calidad que permite también posicionarse en el mercado con mejores precios".

El Sentir de Braña

"IGP realiza controles desde la crianza, se demandan productos de calidad, sostenibles, ligados al territorio"

En Aller, Miriam Gutiérrez aprovechó la ganadería familiar para crear un nuevo modelo de negocio con la comercialización de 'carne de casa'. El Sentir de Braña nació en abril de 2019 tras observar la dificultad para encontrar "esa ternera criada como se criaba antes, de manera tradicional, en el mercado". La venta directa fue la solución, un proceso de trabajo que le permite conciliar la vida laboral y familiar. Tanto en la faceta de ganadera como de mayorista confió en la marca de calidad IGP Ternera Asturiana desde su inicio, y antes sus padres. "El control que ejerce la IGP desde la crianza y después sobre los canales es absoluto, y eso al consumidor le da una seguridad enorme porque cada vez hay más demanda de productos de calidad, sostenibles y ligados a un territorio concreto". De hecho, Miriam resalta que no sólo es una garantía para el cliente sino "para nosotros es un gran respaldo por su empeño constante de visibilización y promoción de nuestros productos tanto dentro como fuera de Asturias".

Aunque la promoción la desarrolla a través de las nuevas tecnologías, "yo tengo contacto directo con los clien-

tes. Nuestra forma de darnos a conocer fue por la página web y las redes sociales pero a la hora de comprar el pedido lo realizan por correo electrónico e incluso por whatsapp". No obstante, ya está trabajando en la tienda online.

Ganadería Hermanos Cortina

"La IGP Ternera Asturiana es una garantía de calidad, da un valor añadido a nuestros terneros"

Ganadería Hermanos Cortina es una ganadería de tercera generación situada en Campiello de Teverga. Hace dos años, revolucionó la forma de relacionarse entre productor y cliente al eliminar los intermediarios. La carne de sus terneros va directamente de los pastos del Parque Natural de Las Ubiñas-La Mesa al matadero, y de ahí a los domicilios. "Al principio costó hacer clientes pero el que prueba repite. También se va cogiendo clientela con el boca a boca", destaca Ricardo García Cortina.

La firma cuenta con tienda online: "creo que es el futuro". Han conseguido unir tradición y cultura sin perder la esencia de la explotación, característica por el manejo tradicional del ganado, "cuidado con mucho mimo", y cumplir los estándares de calidad más exigentes, como los de IGP Ternera Asturiana, de la que forman parte desde sus comienzos. Y es que, según Ricardo, el sello "es una ga-

rantía de calidad, da un valor añadido a nuestros terneros". La Ternera Asturiana está considerada la mejor de Europa.

www.terneraasturiana.org

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Desarrollo Rural, Agroganadería y Pesca

Alimentos del paraíso natural