

Iberavi producirá 12 millones de pollos anuales en Alija del Infantado

ABC
LEÓN. El consejero de Agricultura de la Junta de Castilla y León, José Valín, inauguró el pasado miércoles una planta de incubación avícola en Alija del Infantado (León) que responde al nombre de Iberavi y que es una factoría fruto de las relaciones entre la empresa portuguesa Nutrotón y la española Oblanca y sus filiales Multiaves y Crave.

Los objetivos de ambas corporaciones pasan por asegurar una mejora de calidad alimenticia y seguridad al consumidor, al tiempo que, cada una de ellas, completa su ciclo productivo.

«Se trata de una colaboración de dos grupos, participes del sector avícola en diferentes ámbitos», afirmó el director general de Oblanca, Javier Álvarez Oblanca, quien explicó que Nutrotón «se ocupa de la producción de gallinas reproductoras, mientras que Oblanca, desarrolla industria avícola y la comercializa».

La empresa requirió de una inversión de más de dos millones de euros que, desde junio, permitirá la producción de unos 12 millones de pollos anualmente, «una producción que, posteriormente, se podría incrementar en un cincuenta por ciento» agregó.

La adquisición por el grupo lácteo francés Lactalis de las empresas españolas Central Lechera Vallisoleana, fabricante de la leche Lauki, y del grupo Prado Cervera, conocido por su horchata Chufi, quedó cerrada el pasado viernes con la firma del contrato de compraventa. El capital de Central Lechera Vallisoleana se lo repartían 3A, —el vendedor— con un 58 por ciento, y la compañía también francesa Cedilac, filial de Sedial. Prado Cervera, por su parte, es filial al cien por cien de 3A. Lactalis ya era propietario en España de la empresa Leche de Galicia.

JAGUAR - S TYPE 3.0 (EXECUTIVE).

IGUAL QUE NUEVO.
AUTOMÁTICO, CUERO,
MADERA, ETC.
LIBRO DE REVISIONES.
23.500 €

MERCEDES VITO V 2.3

PERFECTO ESTADO.
12.000 €

PARTICULAR
TFNO. 617 39 80 90

La apuesta por la «calidad» de la empresa Beher se ha llevado el premio «gordo» del Concurso Internacional de Francfort, el más importante de Europa, al recibir hasta 14 medallas y el reconocimiento especial del jurado a la excelencia de sus jamones

Embutidos de oro

TEXTO: J. M. A.



Roberto, Jorge, Bernardo y José Luis son la tercera generación de Beher

VALLADOLID. Trece medallas de oro, una de bronce, que también cuenta, en los 14 productos presentados y, sobre todo, el Premio Extraordinario del Jurado por la excelente calidad de sus jamones, en competencia con 189 marcas de toda Europa. Ésta es la suculenta cosecha de premios que se ha traído la empresa radicada en Guijuelo Embutidos Beher de la Feria de Alimentación de Francfort (IFFA-Delicat), la más importante de entre las que se celebran en el viejo continente.

«¿El secreto del éxito? Lo explica Bernardo Hernández, gerente de una industria familiar que surgió en los años 30: «Sin duda, una clara apuesta por la calidad. Para ello, tenemos una producción propia de cerdo ibérico con grandes fincas para que el animal esté en libertad. También una genética muy seleccionada y una curación lenta y cuidada, siempre con los mejores profesionales».

Para conseguirlo, Beher cuenta con cuatro grandes explotaciones «perfectamente adaptadas a la cría». Los Valhondos, Los Jarales, Los Tinocos y Los Montitas, además de las dehesas de encinar, que se contratan en tierras salmantinas, cacereñas y pacenses, son las que garantizan «la correcta evolución de los animales desde la cubrición, gestación y parto, pasando por todo el proceso de cría y montanería, y hasta la hora del sacrificio».

Con un total de 68 trabajadores, lo que no le falta a Beher es demanda, «superior a lo que podemos ofrecer». Su producto estrella, el jamón, se comercializa en la «hostelería media y alta y en charcuterías especializadas» y son Cataluña, Madrid, Sevilla y el levante su principal destino nacional. En el exterior, desde hace una década y coincidiendo con los primeros reconocimientos en el concurso de Francfort se les

abrieron las puertas de Francia, Bélgica e Italia y últimamente ha comenzado a llevarlos hasta Japón y Corea «con muy buenas perspectivas». Pero ha sido tal la repercusión de sus trece «oros» en Alemania que la Asociación de Maestros Charcuteros del país germano, que engloba a 19.000 profesionales, ha solicitado su presencia en el mes de septiembre «porque quieren tener nuestros productos».

La reacción de la empresa no se ha hecho esperar y ya en los últimos años se ha decidido aumentar la producción entre un 8 y un 10 por ciento lo que hará que los 25.000 cerdos que se sacrifican cada año también aumente, al igual que la facturación, que en 2003 alcanzó los 13 millones de euros.

Como el propio nombre de la empresa indica, los embutidos también juegan un papel importante «y es algo que nuestro abuelo nos enseñó a cuidar

«Este trabajo se lleva en la sangre»

Fue Bernardo Hernández Blázquez —«el abuelo»— el que en los años 30 pensó que crear Embutidos Beher podía ser una buena idea. Por aquel entonces se sacrificaban 3 ó 4 cerdos al día «y eran los compradores los venían a buscarlos a Guijuelo», explica el nieto. Ya en los 60 se construyó un primer almacén en Bilbao y «empezó el verdadero crecimiento ya con mi padre y sus hermanos, que luego se dedicaron a otros negocios». En la actualidad, dirigen la empresa tres hermanos «y un cuñado, que es el que se encarga de las exportaciones». Bernardo es una especie de director o gerente «sin despachos», José Luis se ocupa de las fincas y Jorge, el más joven, ejerce de comercial. Por encima de ellos, el padre, «que es el que lo supervisa todo, nos aconseja, dice lo que le gusta o lo que no y, a veces, hasta nos echa buenas broncas». Bernardo destaca por encima de todo que «cuando eres pequeño se transmite ese espíritu familiar y es como si lo llevara en la sangre; no es que uno diga voy a hacer esto porque es lo que me toca, sino que el negocio te llama y no puedes resistirte».

con mimos». Lomos, chorizos, longanizas, salchichones y pancetas Beher tienen también un hueco en las charcuterías tradicionales y en ellos cue también el oro de la calidad.



Un momento de la cata realizada en el Concurso de Francfort