

VIERNES 4 de junio de 2004

precios en Europa: Reino Unido 1,6 £ - Bélgica 2,65 euros - Portugal Continental 1,75 euros

IUPO DE COMUNICACIÓN S.A. Madrid 2004. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, distribuida, públicamente o utilizada con fines comerciales, ni en todo ni en parte, ni registrada en, o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, ni modificada, alterada o almacenada sin la previa autorización por escrito de la sociedad editora.

Expansión



RESPALDO INTERNACIONAL A UNA DE LAS PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN DE IBÉRICOS

Guijuelo gana el 'Oscar' del jamón

Beher, una empresa cárnica de la localidad salmantina, ha obtenido trece medallas de oro y una de bronce en un concurso con 299 compañías de todo el mundo.

JAVIER ROMERA. Madrid

Trece medallas de oro, una de bronce y el Premio Extraordinario del Jurado al mejor jamón. Ése ha sido el resultado que ha cosechado Beher, una empresa cárnica localizada en Guijuelo (Salamanca), en el último Concurso Internacional de Fráncfort, el más importante de los que se celebra en Europa en el sector de los embutidos. Beher ha competido con 299 empresas cárnicas de todo el mundo, que han presentado un total de 1.217 productos. Tan sólo en el segmento del jamón había 189 fabricantes y 485 enseñas distintas. España estaba representada por una decena de empresas de Guijuelo y Jabugo, las dos principales denominaciones de origen de productos ibéricos.

“Estos premios suponen un reconocimiento a la calidad, que nos permite abrir nuevos mercados en países como Bélgica, Holanda y Alemania. Además, es un aval que reco-



En Fráncfort se han catado hasta 1.217 productos.

Beher sigue curando los jamones con el arte de abrir y cerrar ventanas

noce al jamón ibérico como el rey de los jamones”, explica Bernardo Hernández, director general de esta compañía familiar fundada el siglo pasado, en la década de los años treinta.

Los premios obtenidos en Fráncfort servirán para impulsar el plan de crecimiento de la compañía, que pretende aumentar su producción entre un ocho y un diez por ciento respecto a los 25.000

cerdos que se sacrifican actualmente cada año.

La empresa

Asentada en las dehesas y encinares de las provincias de Salamanca y Cáceres, Beher emplea a cerca de setenta personas y el año pasado alcanzó una facturación de trece millones de euros. “Nuestros principales clientes están en los restaurantes más selectos y las charcuterías especializadas”, explica Hernández. “Mantene-mos la tradición de antaño y el espíritu que nos inculcó mi abuelo, el fundador de la empresa, pero también los nuevos sistemas de elaboración y comercialización”. Los ibéricos siguen curándose, sin embargo, en los secaderos naturales, favorecidos por las condiciones climatológicas de la zona y con la ayuda de los maestros jamoneros, expertos en el arte de abrir y cerrar las ventanas para obtener el mejor producto posible.

MAÑANA EN EXPANSIÓN

FIN de semana

FS
de

BOLSA

Las OPVs bajo la lupa

Todas las claves para elegir las OPVs que ofrecen oportunidades para el pequeño inversor.

MERCADOS

Petroleras baratas

Las petroleras de primera división cotizan a ratios inferiores a los de la media de las bolsas.

VIVIENDA

Suben hasta 2006

Los precios siguen creciendo al 10% y no moderarán el ritmo hasta el año 2006.