

PREMIOS

Beher logra el 'Oscar' al mejor jamón

La chacinera salmantina logra en Alemania el premio especial para sus perniles en el mayor concurso del mundo, cuyo jurado otorgó a los productos de esta compañía 22 medallas de oro y una de plata

FERNANDO LÁZARO

Llegó, vio y venció. El empresario Bernardo Hernández, director general de la empresa salmantina Beher, llegó a Alemania con la maleta repleta de jamones ibéricos y otras exquisiteces y se ha vuelto a Guijuelo con ella repleta de medallas de oro. Literalmente.

El jurado de la feria Iffa 2013, el certamen cárnico más importante del mundo que se celebra en Frankfurt, Alemania, cada tres años ha otorgado a los productos de esta chacinera de Guijuelo 22 medallas de oro y una de plata para otros tantos de sus productos.

No sólo eso: la empresa ha vuelto a lograr el premio especial en la categoría de jamones, considerado como el 'oscar' para estos productos, lo que coloca a sus perniles ibéricos como los mejores del mundo por tercera vez consecutiva (ya lo logró en las ferias de 2007 y 2010).

Los jamones ibéricos de Beher sedujeron a un jurado compuesto por 120 expertos que realizaron catas a ciegas de todos los productos para valorarlos teniendo en cuenta como criterios de valoración la presentación y constitución, aspecto, color y consistencia, olor y sabor.

En total, la edición 2013 del concurso de jamón contó con la presencia de 380 participantes, entre ellos los de once empresas españolas, mientras que el capítulo de embutidos el concurso congregó a más de mil productos pertenecientes a un total de 200 empresas.

La guinda, junto con el premio especial en la categoría jamones, lo logró esta compañía salmantina al recibir 'premio de honor a la mejor empresa' concedido por la Deutscher Fleischer-Verband DFV, la Asociación de Charcuteros Alemanes que organiza esta feria cada tres años, un punto de encuentro internacional de la industria cárnica por la que han pasado este año 100.000 visitantes de todo el mundo y que ha contado con la presencia de 960 expositores de 47 países. La feria de Frankfurt está considerada como el evento y la competición cárnica más importantes a nivel mundial.

Y, ¿dónde está el secreto del éxito? Bernardo Hernández, tercera generación de 'Bernardos' al frente de la empresa, lo tiene claro: su empresa abarca todo el proceso, desde la dehesa hasta la transformación y curación completa, con una especial apuesta por el origen. Esta filosofía se traduce en que hasta el 80% de los 30.000 cerdos ibéricos que sacrifican por campaña son propios, 22.000 animales que representan



UNA BODEGA RICA. A pesar de que la empresa no ha dejado de crecer, mantiene la tradición y el espíritu inculcado por el abuelo de Bernardo, el fundador de la empresa, que conviven con los nuevos sistemas de elaboración y comercialización. Los ibéricos siguen curándose 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. / I.M.

una de las mayores producciones de España y todo con carácter oficial, ya que las madres –más de 1.500– están inscritas en el registro oficial de pureza genealógica, algo poco común, hasta ahora, en esta industria.

Esta apuesta por utilizar animales de producción propia les obliga a contar con más de 25.000 hectáreas de dehesa y encinar, repartidas entre Salamanca, Andalucía, Extremadura y Portugal, donde sus animales se crían a sus anchas, el 35% alimentándose de bellota (una hectárea para cada cerdo) y el resto en el campo con alimentación controlada.

«En los años 80 vimos la necesi-

La empresa sacrifica cada año 30.000 cerdos, el 80% de producción propia. Factura 15 M€ y exporta a 27 países

dad de ofrecer al mercado un producto homogéneo y apostamos por la producción propia del cerdo; tenemos genética propia y ofrecemos seguridad en nuestro producto y calidad siempre homogénea», señala Bernardo Hernández, que asegura que «un buen ibérico es todo el proceso: la genética, que esté bien alimentado, un despiece correcto, luego una curación lenta en bodega... es el conjunto de muchos factores para obtener un producto sobresaliente».

Y todo con un proceso muy artesanal que conlleva entre cuatro y cinco años para comer uno de sus jamones, el periodo que pasa desde que se cubre la madre hasta que el pernil está completamente curado. «Sólo así garantizamos la máxima calidad», sostiene quien se ha vuelto de Alemania con un importante medallero de oro para sus ibéricos en toda la gama, desde jamones de bellota pasando por sus paletas, lomos, chorizos, salchichones y hasta por su lardo ibérico con hierbas.

La empresa Beher es una de las diez mayores del ibérico de España y cerró el ejercicio de 2012 con una facturación de 15 millones de euros, un importante volumen de negocio al que los mercados internacionales aportan ya un 30% del total, procedente de Europa, Asia, Singapur.... Los esfuerzos para este año se dirigen a Brasil y a Méjico.

«Llevamos 15 años exportando y, aunque son labores a largo plazo, en momentos difíciles para España nos ayudan los mercados exteriores», asegura el responsable de Beher, quien asegura que este porcentaje tiene que crecer. «El jamón ibérico es el mejor alimento del mundo, tanto a nivel nutritivo como organoléptico; es sano y rico y, a medida que lo conozcan más, se irán incrementando las exportaciones», agrega este empresario para quien ferias como esta de Alemania repleta de premios para su empresa le abre las puertas de nuevos mercados internacionales. De Guijuelo, al cielo.