



La consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos, junto a Gregorio Pérez, propietario de la tienda 'La Despensa de Caño Argales' de Valladolid. ICAL

## Beher se corona rey del ibérico

La empresa salmantina recibe el premio a mejor jamón de bellota de Castilla y León y se consagra como una de las referencias del sector con más de 80 años de historia

**JUAN GONZÁLEZ VALLADOLID**  
«Este concurso reconoce a los mejores». Así valoró ayer la consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos, los premios otorgados al mejor jamón de Castilla y León, que recayó en la empresa salmantina Beher.

«No hay ningún secreto, sino mantener el esfuerzo, la dedicación y poder contar con un equipo fenomenal de trabajadores», explicó el director del departamento de Informática, Carlos Nieto, a este periódico. Esta es la fórmula que hace mantener a lo largo de los más de ochenta años que lleva la empresa de Guijuelo en lo más alto del producto ibérico.

Nieto aseguró que siguen utilizando «el mismo mecanismo que desde cuando se comenzó, aunque sabiendo adaptarse a los nuevos tiempos y a las nuevas tecnologías».

El hecho de recibir este premio supone «un orgullo para el sector y denota que algo estamos haciendo bien», afirmó Nieto. Cabe recordar que Beher ya recibió este galardón en el año 2013 y que ayer recibió en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid el premio de la sexta edición de la Feria del Jamón de Castilla y León, organizada por la Asociación de Camareros de Segovia y Provincia, que el pasado mes de septiembre se celebró en la avenida del acueducto de Segovia.

Sobre las previsiones de futuro de Beher en otros mercados, Nieto comentó que «ya cuentan con bastante exportación de sus pro-

ductos tanto en la Península como fuera», pero que sin duda su objetivo es «seguir avanzando para llegar a los mercados y que no sean ellos quienes tengan que venir hasta aquí».

Por su parte, la consejera de Agricultura y Ganadería valoró la labor de la empresa Beher y de Bernardo Hernández al acabar de abrir una de sus tiendas en Oporto (Portugal) «hace menos de un mes».

Además, consideró relevante que la empresa premiada durante el día de ayer cuente ya con tres de sus tiendas fuera del territorio nacional y que se pueda reconocer «el producto de Salamanca en el exterior». «Este premio impulsa el reconocimiento específico en el etiquetado para promocionar así el ser considerado como mejor jamón de bellota de Castilla y León».

### OTROS PREMIADOS

La entrega de premios del concurso al mejor jamón de Castilla y León, que organiza la Asociación de Camareros de Segovia, celebrado ayer en Valladolid, condecoró al producto de Jamones Bernardo Hernández, de Guijuelo (Salamanca) con el premio al mejor jamón de bellota en la categoría autonómica, mientras que el premio al mejor jamón de cebo de la Comunidad recayó a Jamones Luis Domingo, también de la localidad salmantina. El galardón al mejor jamón blanco fue para Jamones Llorente, de Carbonero el Mayor en Segovia.

Además, se hizo entrega de los

### PRODUCTOS IBÉRICOS DE NIVEL MUNDIAL

**De generación en generación.** Bernardo Hernández Tinoco y su hermano Jorge, nietos del fundador, son quienes actualmente se hacen cargo del éxito de la empresa salmantina tanto a nivel nacional como internacional.

**Por toda Europa.** Italia, Francia y Alemania son algunos de los países europeos en los que se demanda uno de los productos más reconocidos de España. También tienen la mira puesta en el mercado americano, especialmente en México.

**Franquicias.** En la actualidad cuentan con dos franquicias en Marbella y una en Valencia, Zaragoza, Granada, Lisboa, Oporto y Nuremberg

premios a los mejores jamones de la provincia de Segovia. Monte Nevado, de Carbonero el Mayor, obtuvo el primer premio dentro de la categoría de mejor jamón de bellota, mientras que el Grupo copese, de Coca, se llevó el galardón

al mejor jamón de cebo y Jamones Llorente repitió trofeo como mejor jamón blanco de la provincia.

El presidente de la Asociación de Camareros de Segovia, Javier Bermejo, explicó que este premio pretende ser un reconocimiento a «la labor de los ganaderos que se esfuerzan por tener un producto de calidad», y que se «está formando a muchos profesionales».

Milagros Marcos también valoró positivamente a este concurso «que se ha convertido en una rutina y en algo importante para la Comunidad». Además quiso agradecer a la Asociación de Camareros de Segovia por «mantener este importante concurso para un sector estratégico dentro del campo y de la economía rural de la comunidad autónoma».

«Estamos hablando de la industria cárnica, la principal industria de Castilla y León, el principal sector dentro de la industria agroalimentaria, hablamos de una actividad económica importante en valor económico, en empleo, importante en calidad de comercialización nacional e internacional, pero también en población en el medio rural».

«El sector porcino es una actividad con un potencial muy importante para Castilla y León y en este momento hay hasta más de once proyectos de investigación en marcha desde el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) apoyando a nuevos envasados, nuevas formas de presentación, de producción, ayudando cada vez más a la bioseguridad».

## MARCOS INSISTE EN «EXPORTAR» EL PRODUCTO IBÉRICO A JAPÓN

La consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos, insistió ayer que Castilla y León «quiere ocupar el mercado japonés» para el próximo mes de febrero, cuando el país nipón «facilitará la exportación de los productos ibéricos de porcino», al igual que hizo China el año pasado al abrir y reducir los aranceles.

Milagros Marcos comentó que el sector del porcino «genera al año 1.000 millones de euros», y que cada vez está «más dimensionado» llegando a generar en el medio rural «más de 8.000 puestos de trabajo, de los 15.000 que produce la industria agroalimentaria».

La consejera quiso destacar a «un sector muy importante para la economía de la Comunidad. Importante para la economía, para el empleo desde el punto de vista de la profesionalidad que hace que haya mayor demanda de nuestros mercados».

Por último, la consejera también destacó el «esfuerzo de los ganaderos por adaptarse mejor a los mercados y contar con unos productos cada vez mejores en bioseguridad».

## BERMEJO DESTACA LA IMPORTANCIA DEL JAMÓN PARA LA RESTAURACIÓN

El presidente de la Asociación de Camareros de Segovia, Javier Bermejo, agradeció a la Junta de Castilla y León su colaboración con el certamen celebrado ayer en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid para premiar a los mejores jamones de la Comunidad.

«Venimos varios años realizando este acto para premiar el trabajo y la labor de nuestros ganaderos, que se esfuerzan en tener un producto de calidad». Bermejo se mostró orgulloso de colaborar en dar difusión y hacerlo en Valladolid junto a la consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos, para dar aún más calidad a este producto.

«Este concurso se hace a los pies del acueducto de Segovia, que es un sitio magnífico donde pasan miles de personas durante los días que dura la feria y cuenta con una gran difusión. Los vecinos y turistas pueden degustar los productos. El jamón no sólo da trabajo en el medio rural, sino que también ofrece trabajo en toda la restauración de Castilla y León», sentenció.