



JUAN MANUEL CORBACHO, VICERRECTOR DE INNOVACIÓN DE LA USAL

«Competimos de una forma difícil por lo que significa nuestro estado de bienestar»

FÉLIX MORACHO, PRESIDENTE DE HUERCASA

«Lo que aporte menos valor a las empresas terminará desapareciendo»

Huercasa es una empresa hortícola segoviana, fundada en 1979. Elabora productos vegetales de 5ª gama y exporta a numerosos países. Son productos que mantienen todas las propiedades del fresco, pero que gracias a un tratamiento ligero de calor tienen una vida útil más larga.

RUBÉN GÓMEZ, COCINERO DE LA TRAVIATA

«Para nosotros la tecnología ha sido fundamental»



SI NO TIENES WHATSAPP, NO PUEDES SER AGRICULTOR



Arte sacro. Los participantes de la cena posan ante el 'Triptico del Descendimiento' de Benson, en la Iglesia de San Martín. A la derecha de la foto, Pedro Ruíz, que se incorporó más tarde.

JUAN LUIS RIVERO,
CONSEJERO
DELEGADO
DE AZUCARERA

«Los conceptos de efectividad y felicidad se unen. No puedes innovar si no eres feliz»

Azucarera es la empresa productora de azúcar líder en España. Comprometida con el desarrollo de un negocio sostenible y estable, emplea alrededor de 900 trabajadores, 3.700 agricultores y produce 900.000 toneladas de azúcar.

ALBERTO GARCÍA,
PROPIETARIO DE
LA GRANJA AGM

«Nosotros nos fijamos en la industria pero no podemos dar un salto tan grande»

Granja de Desarrollo Ovino AGM es una explotación en intensivo de ovejas de raza Assaf para la producción de leche, carne de lechazo, venta de sementales y corderos de reposición. Comercializa 600.000 litros de leche cruda y 2.300 corderos.

FRANCISCO HEVIA,
DIRECTOR DE
RESPONSABILIDAD
Y COMUNICACIÓN DE
CALIDAD PASCUAL

«El reto es que vivamos mejor. Si lo tenemos en cuenta, lo haremos bien»

Calidad Pascual es una empresa familiar con un conjunto de valores consolidado. Nació en 1969 en Aranda. Exporta a 67 países y tiene una gama de 200 productos, 6 plantas y 27 delegaciones. 2.300 empleos.

PEDRO RUÍZ,
DIRECTOR GENERAL
DE PAGO DE
CARRAOVEJAS

«Siempre tuvimos inquietud y es eso que nos llevó a buscar nuevos sistemas»

Pago de Carraovejas dispone de un conjunto de instalaciones que supera los 26.000 metros cuadrados y una finca de 200 hectáreas de viñedo con tres variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot. Exportan unas 800.000 botellas.

La industria agroalimentaria se enfrenta al reto de la robotización y la innovación en un sector preocupado por el mantenimiento del empleo y la calidad de los productos. Invitados por El Norte de Castilla y Vitartis, seis de los máximos representantes de Castilla y León abordan esta materia en un espacio patrimonial, Cuéllar, y durante una degustación gastronómica. El resultado: la apuesta por los valores y, sobre todo, por la búsqueda de la felicidad.





Un atardecer en Cuéllar supone empezar por saborear los aromas de una villa tranquila rodeada de arte paciente que despide una normal jornada del mes de junio. El calor había abra-

sado por el día pero el languidecer del ocaso se abordaba en silencio. Sin quejido. Natural. Un grupo de empresarios y representantes de la industria agroalimentaria de Castilla y León visitan juntos por primera vez la iglesia de San Martín, situada cerca del castillo y declarada Monumento Artístico Nacional en 1931. El inmueble, una de las mejores muestras de la arquitectura de la villa, se abre a los visitantes para mostrarles, entre otros secretos, el 'Triptico del Descendimiento', de Benson, que alberga en su interior. El respetable enmudece ante lo que tiene enfrente y solo a la salida brotan los comentarios sobre la belleza del lugar. Saben que este templo es una de las tres sedes que alberga la vigésimo segunda edición de Las Edades del Hombre, bautizada con el nombre de 'Reconciliare' y que se puede visitar hasta el mes de noviembre en la localidad segoviana.

Para este selecto grupo, formado por Félix Moracho (Huercasa), Francisco Hevia (Calidad Pascual), Pedro Ruiz (Pago de Carraovejas), Juan Luis Rivero (Azucarera), Alberto García Torés (Granja AGM) y Juan Manuel Cochado (vicerrector de investigación de la USAL), junto con la consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos, ésta era una ocasión única para hacer la visita juntos. Asistían a uno de esos placeres sensoriales, de interpretación subjetiva, que resultan difíciles de contar. Como el de la gastronomía convertida también en experiencia, a la que cada uno adhiere sus propios calificativos.

Invitados por El Norte de Castilla y Vitartis (Asociación de Industria Agroalimentaria de Castilla y León), la expe-

dición se dejó llevar por el encanto de las calles de esta hermosa villa de menos de 10.000 habitantes, cuyo atardecer terminó conduciendo, despacio, hasta otro de sus rincones más sabrosos: el restaurante La Traviata. El local se ofrece, coqueto, en un pequeño salón decorado con espejos y platería en el que se permite un máximo de catorce personas para garantizar el disfrute que se persigue en un lugar como ese. Sentados a la mesa, empieza la degustación, que firma el cocinero Rubén Gómez, capaz de inventar, en menos de 24 horas, un exquisito menú elaborado con los productos que le proporcionaron las empresas invitadas. El reto era muy alto pero, a tenor de las opiniones de los comensales, el chef superó el listón.

El entrante

Llega el entrante: mouse de garbanzos con crema de berenjena, sardina ahumada, aceite de perejil y cebolla morada. La suavidad que produce en el paladar la mezcla de estos productos encoge los labios de los comensales, que se sorprenden ante este sabor, mientras comparten sus primeras impresiones sobre una realidad que están viviendo ya en sus empresas, en primera persona: la transformación digital y la industria 4.0. «Hemos de ser capaces de avanzar en la tecnología, pero hacerlo compatible con la garantía del empleo», empieza enmarcando la consejera Milagros Marcos, fiel defensora de una gestión tecnificada en las explotaciones agrarias pero ligada al desarrollo del sector primario. El reto no es pequeño y, de hecho, Félix Moracho augura «un gran debate social a nivel internacional» sobre el impacto de la robotización en el empleo. El presidente de Huercasa se muestra convencido de que «se va a destruir mucho trabajo, pero también se va a construir mucho», y advierte de que «los que aporten menos valor a las empresas, desaparecerán».

No obstante, lo importante del reto tecnoló- →



ENTRANTE

Mouse de garbanzos con crema de berenjena, sardina ahumada, aceite de perejil y cebolla morada.

REMOLACHA Y ENDIVIA

Endivia fusionada al vacío con caldo de jamón, perejil y aceite con foie de pato, jamón crujiente, un velo de bloody mary de remolacha y esferificaciones de módena con una tierra de remolacha.

PULPO

Pulpo al vacío con aceite de pimentón y mouse de patata con un aire de remolacha.

ALCACHOFAS

Alcachofa confitada con una capita de jamón debajo y una yema de huevo a baja temperatura encima.





El fuerte. El castillo de Cuéllar completa el mapa de lugares hermosos que visitar en la localidad segoviana

gico no es el cómo, sino el qué y el para qué, según la reflexión del director de Responsabilidad Corporativa y Comunicación de Calidad Pascual, Francisco Hevia, que está seguro de que el objetivo es «que los seres humanos vivamos mejor. Si eso lo tenemos en cuenta, lo vamos a hacer bien».

La aportación de Francisco Hevia orienta enseguida el debate hacia la importancia de los valores de la empresa, hasta el punto de garantizar que solo las entidades que se han mantenido firmes en ellos han sido capaces de superar la crisis. Es más, se llegó a apuntar que ya hay industrias avanzadas que «están contratando filósofos» para gestionar desde la cercanía. «Ese maridaje se empieza a hacer necesario», se dijo, como el de la comida con el vino, o lo que el sumiller de Pago de Carraovejas, Ángel Alba, describía en ese mismo momento como «la armonía de los sonidos con los líquidos», para definir la gastronomía. Alba había servido, para acompañar el entrante, un Quinta Luna 2015 (cien por cien verdejo), sin crianza en barrica y con certificado ecológico. Un vino graso, profundo y complejo que pasó cinco meses sobre las lías en depósito de acero inoxidable. La fusión con una sardina ahumada y una mezcla muy especial de verduras se convirtió en una fiesta.

«Vamos a trabajar menos horas, vamos a vivir mejor, pero eso hay que hacerlo de una forma responsable», seguía explicando Hevia, restándole importancia a la advertida pérdida de empleos como consecuencia de la robotización, al asegurar que «habrá quizás menos empleo tal como lo conocemos ahora, pero eso no significa que ganemos menos ni que vivamos peor». ¿Cómo hacerlo?, se planteó la mesa. «Invirtiendo en la formación en valores. Las crisis nos hacen volver a lo fundamental».

El planteamiento filosófico dio mucho de sí en los minutos posteriores de la conversación. «No dudo que nos

pueda ayudar mucho un filósofo para innovar», aportaba el vicerrector de investigación de la Universidad de Salamanca, Juan Manuel Corchado, que no olvidaba que la industria 4.0 ha surgido «para luchar contra la falta de productividad» y que entendía que el objetivo «no es tanto que la gente trabaje menos como que vaya mejor el negocio». Competir con otros países es difícil porque, a su juicio, «necesitamos máquinas que nos permitan hacerlo, ya que con nuestro estado de bienestar no podemos». El problema está en la ausencia de mecanismos y de metodología, como apuntaba después Alberto García, propietario de la granja de desarrollo ovino AGM, en Olmedo (Valladolid) que, como conocedor del sector productor, no escondía las dificultades que supone incluso llevar informatizada la mera gestión de la explotación. Aunque en este ámbito las cosas van más despacio, este empresario valoraba avances tan importantes como el hecho de que un cliente suyo de otro país pueda conocer desde el primer momento, y a través del ordenador, la trazabilidad íntegra de cada animal que le llega. Eso le provoca una gran satisfacción porque, aunque sabe que la referencia del sector primario está en la industria, agricultores y ganaderos lo están haciendo bien.

La remolacha

«La remolacha está espectacular», sorprendía, arrancando su intervención, Juan Luis Rivero, consejero delegado de Azucarera, mientras los comensales degustaban ya el segundo plato: endivia fusionada al vacío con caldo de jamón, perejil y aceite con foie de pato, jamón crujiente, un velo de bloody mary de remolacha y esferificaciones de módena con una tierra de remolacha. Espectacular la mezcla presentada en una especie de millojas que rompía en el paladar. El asentimiento en la mesa ante la expresión de Rivero fue general, tanto con este plato como con el que les



«El objetivo es trabajar menos y vivir mejor pero hay que hacerlo de forma responsable»

sorprendería poco después: pulpo al vacío con aceite de pimentón y mouse de patata con un «aire de remolacha».

«Trabajar bien –se preguntaba el responsable de la industria azucarera–? Estoy convencido de que el concepto de efectividad está unido al de felicidad», apuntaba, volviendo a sorprender a más de un comensal. Rivero es un convencido de que lo que va a cambiar es la forma de trabajar y, en ese sentido, la responsabilidad social corporativa no es una barrera, sino lo contrario. «Yo tengo como valor que mi empresa tiene que ser sostenible a largo plazo, y mi obligación, por mis valores, es mirar por esa sostenibilidad». En ese contexto, la tecnología juega un papel fundamental, hasta el punto de que, tirando de la experiencia de Azucarera, la digitalización está llegando al campo a pasos agigantados. «Si no tienes whatsapp no puedes ser agricultor», sentenció Rivero. El resto de la mesa asentía, sobre todo Pedro Ruíz, director general de Pago de Carraovejas, quien se felicitó ante sus compañeros por no sentirse «un bicho raro» cuando se habla de tecnificar el sector. Su inquietud le llevó a ir un paso más allá y a buscar sistemas diferenciados que hoy le permiten gestionar datos y mejorar la calidad. «Si cuidáramos esto, tendríamos más contenta a toda la cadena de valor», apuntó como base de una filosofía que les ha marcado como diferentes y que se ha completado internamente con la contratación de un ingeniero de Telecomunicaciones en la empresa.



PEZ MANTEQUILLA

Pez mantequilla con coco, estragón y mantequilla con unas gotas de ajo negro para darle un toque de regalaz.

LEHAZO

Lechazo deshuesado tras haberle mantenido más de un día al vacío, servido como un carpacho de lechazo asado con tierra de aceituna y por otro lado, un trozo de carne con tandore rebajada con yogur griego y mezclada con helado de tomillo.

POSTRE

Dulce de chocolate con un cremoso de aceite de oliva.

**▲ Menú magistral.**

En menos de 24 horas, el cocinero de La Traviata y todo su equipo, en Cuéllar, idearon un fantástico menú con los productos otorgados por las empresas. :: GABRIEL VILLAMIL

De todo ello se hablaba mientras se degustaba el segundo vino de la velada, un Crianza 2014 (tempranillo 74%, cabernet, 12% y merlot, 9%) elaborado con uva de suelos francos calizos con arcilla de los que brotaron cepas que hoy tienen veinte años. La vendimia se hace a mano, con el mismo esmero que el de la selección de la copa en la que se bebe porque, como explicó Ruiz, en esto también hay arte. La delgadez de la peana y la curva de la copa dota a este utensilio de una línea muy femenina, que parece prolongar el sabor del vino. Con el resto de los cuatro que se degustaron, ocurrió lo mismo. Cada vino, su copa.

A la mesa seguían llegando los platos. El cuarto –alcachofa confitada con una capita de jamón debajo y una yema de huevo a baja temperatura encima– fue el que más le había costado elaborar al cocinero, por la dificultad de eliminar la hebra y la acidez de esta verdura. Para ello añadió un alga



«Hemos de ser capaces de ganar calidad con la tecnología y que sea compatible con el empleo»

«Los productos de nuestra industria agroalimentaria son perfectos para la gran cocina»

natural antioxidante, con la que consiguió el mismo efecto que el limón. Pero lo que contribuyó a firmar el éxito del plato fue el maridaje con el vino blanco que ofreció el sumiller, un Ossian 2014 (cien por cien verdejo) elaborado a partir de racimos enteros, sin despalillar, y fermentado en levaduras autóctonas. La vuelta a los blancos tras haber probado un tinto sorprendió en la sala, en la que se seguía comentando la importancia de la innovación. «Para la cocina ha sido fundamental», reflexionaba Rubén Gómez, el chef del restaurante que, con toda humildad, compartió el avance que se ha aplicado en los fogones y las facilidades que eso ha provocado en su sector. O lo que es lo mismo: «Los productos de nuestra industria son perfectos para la gran cocina». «El problema es de honradez a la hora de comunicar», aportaba después Juan Luis Rivero, descartando cualquier intento de ocultación al consumidor. «Algunos dicen que comemos de manera más ar-

tificial –se sumaba Félix Moracho–, pero eso es demagogia barata. El reto es transmitirlo de una forma más clara» y esta reflexión condujo a defender las seguridad alimentaria y las medidas de calidad españolas.

El pescado y la carne

El encuentro enfilaba ya la receta final. Se había degustado el pez mantequilla con coco, estragón y mantequilla (Pascual) con unas gotas de ajo negro para darle al conjunto un toque de regaliz, y el lechazo deshuesado tras haberle mantenido más de un día al vacío servido por un lado, como un carpaccio de lechazo asado con tierra de aceituna y, por otro, un trozo de carne con tando rebajada con yogur griego y mezclada con helado de tomillo. Para acompañar la carne, pero con vocación de quedarse hasta el postre, el vino elegido fue Anejón 2009, servido en la copa de mayores dimensiones que albergaba la mesa, lo que puntualizó su placentero sabor tras haber pasado doce meses en barrica de ro-

ble francés y otros 36 en el dormitorio de botellas. El dulce de chocolate y los sugerentes postres con los logos de las empresas participantes de esta aventura gastronómica terminaron ensalzando los encantos de un encuentro entre la industria agroalimentaria y la alta cocina que se cerró volviendo al origen, a la villa de Cuéllar y a su cita con el patrimonio y con el arte. «Lo que ha cambiado Cuéllar... Hace tiempo parecía un pueblo en ruinas», apuntaba uno de los comensales antes de recordar que la muestra que habían visitado cuando empezaba a atardecer había dado la vuelta a la historia de esta villa. Cualquier historiador que se acerque al pasado de Cuéllar y su Tierra se topará con el antagonismo entre hidalgos y pecheros, por un lado, pero sobre todo, con el antagonismo entre la villa y los lugares de su alfoz, en base a las relaciones de dominio que ejercieron los primeros sobre los segundos. Tal vez ahora la situación sea distinta; entre otras causas porque, explican los historiadores de la zona, los pudientes han rescatado el verbo «reconciliare» y esto ha contribuido a que todos se vean por igual. Ese es, precisamente, el lema de Las Edades del Hombre con el significado de «volver a las amistades o atraer y acordar los ánimos desunidos». La de esta cena coloquio tuvo mucho de amistad y nada de ánimos desunidos. Lo que empezó siendo un sabroso atardecer en la villa de Cuéllar puede tomarse en un tecnológico amanecer de la industria agroalimentaria. La receta quedó clara: aplicar filosofía y, sobre todo, ser feliz.

TRES SEDES PARA UNA EXPOSICIÓN

«La humanidad está necesitada de reconciliación así como de paz, fraternidad, amistad y conciencia de unidad», decía el Obispo de Segovia, César Franco, horas antes de inaugurar 'Reconciliare', la XXII edición de Las Edades del Hombre que se puede visitar en Cuéllar. La muestra de arte sacro arranca en la Iglesia de San Andrés, continúa por la de San Martín y finaliza en la de San Esteban y se compone por cuatro capítulos titulados 'Hieri-Antaño', 'In figura-Por ejemplo', 'Hodie-Hoy' y 'Semper-Siempre'. Franco invita a visitarla porque «no se trata únicamente de un tema de fe», sino que atañe a todo aquel «de buena voluntad que aspire a ser hombre».