



Representantes de las empresas que colaboran en el IV Congreso Cocina con Queso y Humor... ¡Vente a freír morcillas! de Peñaranda. :: WORD

## Las sinergias entre empresas como fórmula para ser más competitivos

La Antigua y Hergaher organizan una mesa redonda en el Centro Comercial El Tormes con los colaboradores del IV Congreso Cocina con Queso y Humor y ¡Vente a freír morcillas!

:: M. JESÚS GUTIÉRREZ/WORD SALAMANCA. "Sinergias entre empresas para crecer y avanzar" era el tí-

tulo de la mesa redonda celebrada ayer en el Centro Comercial El Tormes y organizada por Quesería La Antigua de Fuentesauco y Hergaher Morcillas y Farinatos entre las actividades previas al IV Congreso Cocina con Queso y Humor... y ¡Vente a freír morcillas! que se celebrará el próximo jueves en Peñaranda de Bracamonte.

Ambas empresas reunieron en esta mesa debate a los colaboradores del congreso, un evento que como señaló Fernando Fregeneda de La Antigua en la presentación,

«no es un evento comercial sino una forma de dar a conocer los productos de la tierra y las posibilidades que tienen, además de servir de ejemplo de la colaboración entre empresas».

Éste es el cuarto año que se celebrará el congreso y desde sus inicios La Antigua tenía un objetivo, reunir en torno a una mesa a las personas que «han puesto la fe, el esfuerzo y el dinero para que esto se celebre». Y eso precisamente ocurrió ayer en el CC El Tormes.

Antes de iniciar la primera de las

preguntas a los componentes de la mesa debate, Fregeneda recordó que el congreso se inició con la colaboración del CITA, Mares Virtuales y Helio de Los Álamos, todos de Peñaranda, y que el año pasado se incorporó Hergaher. Fue Raúl Morales quien habló por esta empresa para señalar lo gratificante de esta unión y quien destacó que la colaboración entre empresas es fundamental para el avance de las personas y de las empresas y para su desarrollo.

A partir de ese momento llegó el debate, en el que se plantearon cues-

tiones como la sinergia entre empresas y la necesidad de colaboración para crecer, crear nuevos mercados, conseguir nuevos objetivos y tener una mayor visibilidad; o también cómo influye la gastronomía a la hora de crear nuevas modas y cómo influye en el desarrollo de las comarcas, de los productos e incluso de las empresas.

Asimismo se puso sobre la mesa la importancia de la calidad de los productos locales y la necesidad de ponerlos en valor entre todos.

Junto a las empresas que avalan el congreso de Peñaranda de Bracamonte, ayer también estuvieron presentes algunas instituciones como la Escuela de Hostelería de Santa Marta de Tormes, cuyo director José Luis García explicó que en su centro de formación «empleamos nuestros productos, los de la tierra», que son de gran calidad, porque «uniendo esfuerzos podremos ganar todos y conseguir mayores logros». En este sentido, los futuros restauradores y camareros deben conocer los productos de la tierra para poderlos utilizar en sus comidas y ofrecer a sus clientes.

La Universidad de Salamanca también está presente en esta iniciativa y fue Arantxa García de la Fundación General y Empresas Amigas quien destacó la importancia de apoyar al sector empresarial desde las instituciones públicas.

El queso, la morcilla y el farinato, el lechazo, el porcino ibérico y la miel fueron algunos de los productos agroalimentarios que ayer estuvieron representados en la mesa debate, y que formarán parte de las tapas que seis cocineros elaborarán el próximo jueves en Peñaranda de Bracamonte en el IV Congreso Cocina con Queso y Humor... y ¡Vente a freír morcillas!, porque como señaló una de las participantes ayer «nos tenemos que apoyar entre nosotros y aprovechamos del valor añadido y enriquecemos con lo que pueden ofrecer otras empresas del mismo o de otros sectores», porque como es bien sabido «en la unión está la fuerza».