



# argi

La revista de Castilla y León

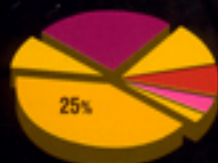
Nº 1 | Julio 2007 | P.V.P. 3 €

## Crónicas apasionadas de una comunidad

Javier Pérez lanza la revista ARGI,  
su apuesta editorial por esta tierra

### Gigantes en el Duero

Viña Vilano, un reserva de medio siglo



### Sondeo

Responden los pioneros  
del turismo rural



## El carnicero... Manuel Mena Poner toda la carne en el ordenador

En el trato a proveedores, empleados y clientes es la fórmula seguida por Manuel Mena por la senda del éxito. A sus 43 años, el propietario de El Barco de Ávila ha consolidado una apuesta que no pudo tachar de quimera cuando comenzó su andadura, a principios de los 90: mantener una tienda de alimentación de calidad en una localidad de su localidad, de 2.700 habitantes. Con más de 3.000 tiendas comerciales, el vino es uno de los productos estrella de esta tienda, situada junto a la Plaza Mayor. El año pasado vendió 24.000 botellas. Lo que más sorprende es su emplazamiento, en una localidad alejada de las zonas vinícolas de la región. Turistas, visitantes y vecinos de El Barco tienen, gracias a su tienda, la misma oferta que en cualquier ciudad de España en materia de vinos y productos delicatessen.

Las judías de El Barco tienen un especial protagonismo, entre otros alimentos de Castilla y León. De la región procede una tercera parte de las referencias comerciales y cerca de la mitad de las ventas. Adquiere además productos que dan en la Meseta, como las conservas de pescado. Para Manuel Mena espera contar con la acreditación de tienda de calidad y con productos tan atractivos como el chocolate. Por el momento no contempla salir de la localidad, ya que "en su día decidimos en El Barco porque vimos que el pueblo necesitaba proyectos". Su completa página web le permite desde los últimos años darse a conocer. Y lo consigue gracias a las 400 visitas que recibe.

¿Dónde se le puede encontrar?  
Calle Mayor, 22. El Barco de Ávila (Ávila).

## El carnicero... Rogelio Sinde Poner toda la carne en el ordenador

Tiene 40 años y lleva la mitad de su vida discurriendo, innovando, iniciando caminos en la comercialización de la carne de ovino. Pionero en Internet, su página web funciona desde hace ya más de una década y, desde hace tres años, es una herramienta más de su estructura comercial, con más de 200 clientes registrados de toda España.

Aunque no aspira a modificar los hábitos culinarios de ninguna región, Sinde ha podido comprobar que todo nuevo cliente, por muy lejos que se encuentre de Castilla y León, es 'puerta' para nuevos compradores: "El boca a boca es el mejor complemento de las nuevas tecnologías". Su sitio web, segundo puesto en los Premios Internet Castilla y León 2006, aporta numerosa información sobre la empresa y sobre las bondades del lechazo. También cuenta con una tienda virtual, una cámara que muestra en directo la actividad de la carnicería y una sección de regalos orientada a las empresas.



Hijo y nieto de carniceros, Rogelio Sinde abrió negocio propio con menos de 20 años en el vallisoletano Mercado del Val. Pronto se daría cuenta de que la especialización era la clave del futuro. La innovación de Sinde Carnicería se da también en el producto ofrecido, con un despiece de la pierna de cordero orientado a la preparación de guisos diferentes, "como siempre se ha hecho con el vacuno", y la preparación de carne en formatos "que estamos pensando patentar", bromea. Es el caso del 'chorichazo', una suerte de picadillo elaborado con carne de cordero "troceada con cuchillo" y carne de pimiento chorichero en lugar de pimentón. Un profesional que pone toda carne en el ordenador.

¿Dónde se le puede encontrar?  
Puesto nº 17. Mercado del Val, C/ Sandoval. (Valladolid).

## El agricultor... Jesús Miguel "Un privilegiado"

La razón a este veterano sumiller. Jesús Miguel, nacido en la localidad de Palenzuela, cuenta con un bagaje de conocimiento en vinos que le ha ganado el respeto de sus compañeros y clientes. Jesús valora que se tenga en cuenta su opinión a la hora de elegir un vino y que se respete, algo no muy frecuente en la hostelería. Desde la atalaya del restaurante Cristóbal ha sido testigo de la revolución del sector vitivinícola. Es un pionero de la sumillería. Lleva desde los años 70 vinculado a la cultura del vino. Presidió la Asociación de Amigos del Vino de Segovia, que sería el germen de la Asociación de Sumilleres de la provincia. La primera de Castilla y León.

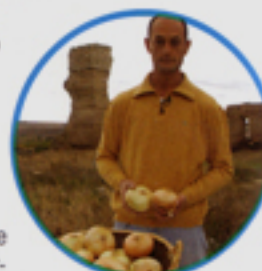
A pesar de su modestia no niega que conoce "casi todos los vinos de España". Además, tiene en su cabeza toda la geografía de países como Francia, no gracias a los viajes o los libros de geografía, sino a los vinos que ha tenido ocasión de catar. En silencio y desde Sepúlveda ha contribuido personalmente al desarrollo del vino de la región. Se pueden enumerar por centenares las ocasiones en las que ha demostrado su preparación a través de concursos, juramentos de cata. Jesús Miguel es uno de esos profesionales que saben a dar calidad a la hostelería.

¿Dónde se le puede encontrar?  
Restaurante Cristóbal, en Sepúlveda (Segovia).

## El agricultor... Enrique Gil Un agricultor y la cebolla horcal

No es una fábula, pero su moraleja es para tenerla en cuenta. Es la realidad que vive Enrique Gil, nacido en el 69 y agricultor en la localidad cerrateña de Palenzuela. Entre otros cultivos, trabaja 24 hectáreas destinadas a la producción de cebollas. Pero no es una cebolla cualquiera, es la cebolla de Palenzuela, de la variedad horcal. Se cultiva entre los ríos Arlanza y Arlanzón, en diferentes localidades de Palencia y Burgos. Tiene motivos para defenderla. El primero, porque según él se merece una figura de calidad que la proteja. En segundo lugar, porque la cebolla horcal es la que más valoran los fabricantes de la morcilla de Burgos que la han recogido en el reglamento de la futura IGP de este emblemático alimento tradicional burgalés.

Enrique ha sido uno de los pilares de la Asociación para el Reconocimiento de la Cebolla de Palenzuela. Una cebolla que destaca por sus características peculiares. Posee un sabor más dulce y menos picante. Entre sus limitaciones destaca su mayor dificultad para conservarse. Menos mal que hay mucha demanda. Aunque poco dado a las apuestas, Enrique Gil espera que la cebolla horcal obtenga ese reconocimiento en poco más de un año, lo que permitirá afrontar mejor los vaivenes del mercado. El ama de casa, el cocinero e incluso la industria transformadora tienen en profesionales de la agricultura como Enrique la mejor garantía de autenticidad.



¿Dónde se le puede encontrar?  
En los campos de Palenzuela (Palencia).