

Las claves del éxito de Ternera Asturiana

La calidad del producto y la implicación de todos los agentes del sector hacen que se certifiquen 7 millones de kilos de carne producida en Asturias.

La carne de vacuno producida bajo la Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana es, un año más, uno de los principales motores económicos de la agroalimentación asturiana. La marca cerró el año 2018 con un valor comercial cercano a los 33 millones de euros, datos que en España y dentro de su segmento, sólo superan gigantes como el jamón de Guijuelo, el Queso Manchego y la Ternera Gallega.

Para el presidente de la I.G.P., el ganadero asturiano Rubén Fernández, estos datos son “muy meritorios y positivos teniendo en cuenta que somos una región pequeña”. Los factores que explican este éxito están muy definidos, tal y como apunta Fernández. “Lo primero, la enorme calidad de la carne que producen las razas Asturiana de los Valles y de la Montaña, reconocidas por varios estudios como unas de las mejores de Europa por su terneza y composición organoléptica.” Es una carne tierna, baja en grasa, rica en vitaminas y omega3, tal y como certifican los expertos.

En el crecimiento de la producción de Ternera Asturiana, Fernández destaca “la apuesta decidida de los ganaderos por nuestras razas”. Las asociaciones de criadores se hicieron fuertes por defender un objetivo común y a día de hoy, el campo asturiano está íntimamente vinculado a la ganadería de vacuno basada en las razas autóctonas. “Hay unión y hay un objetivo común, trabajando con el ganado y transmitiendo el oficio a las nuevas generaciones.” “Tampoco hay que olvidar” continúa Fernández “que en Asturias tenemos una tradición ganadera que se remonta a muchos siglos y además tenemos la suerte de contar con un entorno de crianza privilegiado por su agua y por sus pastos”, tal y como reza la actual campaña promocional de la marca.

La tercera pata para el crecimiento del sello la aporta el sector industrial. “Industrias cárnicas y grandes cadenas asturianas apostaron por vender la carne certificada bajo nuestro sello de garantía. Por sentido de responsabilidad, desde luego, pero también porque son conscientes de que sus clientes valoran muy positivamente la seguridad y calidad que defiende una marca como Ternera Asturiana”. No menos importante es la implicación del sector hostelero y de los pequeños comercios, que suman cada día más valor a la marca. “Cada vez es más frecuente que los hosteleros presuman en sus



cartas de solomillos, entrecots o chuletas, o de que sus hamburguesas o cachopos están hechos con Ternera Asturiana”, pone como ejemplo el presidente de la I.G.P.

Por último, pero no menos importante, está el apoyo de la administración y la labor de su Consejo Regulador, del que su presidente destaca: “Tenemos un Consejo que está unido y que refleja las diferentes sensibilidades dentro de los sectores ganaderos e industrial, y un equipo de gerencia, administración y control del que me siento muy orgulloso. Además recibimos el apoyo de la Administración de una manera incondicional, y eso nos facilita mucho las cosas”.

Un ejemplo de ello es la apuesta común por poner en marcha un nuevo sello, Vacuno Mayor Asturiano, que en sus primeros meses de vida superó las previsiones más optimistas, llegando en muy poco tiempo a la cifra de 700.000 euros de valor comercial.

Uno de los lemas que emplea el sello es su intensa labor de promoción es “Hay futuro”, y todo parece indicar que, efectivamente, existe un buen provenir para la ganadería de carne hecha en Asturias.

Tenemos
suerte



terneraasturiana.org

