

CAMPO

Acuerdo para reclamar una PAC para mantener 100.000 empleos

ICAL
VALLADOLID

Junta, PP y PSOE presentaron ayer el acuerdo de Comunidad que permitirá a la consejera de Agricultura, Silvia Clemente, llevar una "posición más fuerte" en la negociación sobre la reforma de la PAC ante las instituciones europeas y, a partir de junio, ante el Ministerio, cuyas líneas rojas en defensa de los 100.000 empleados en Castilla y León en este sector se marcan en una moción que aprobará hoy el pleno de las Cortes por unanimidad.

El acuerdo se escenificó ayer en la sede de las Cortes en una comparencia conjunta de la consejera de Agricultura, Silvia Clemente; la portavoz socialista de Agricultura y Ganadería, Ana Sánchez, y el portavoz popular, Carlos Fernández Carriedo, a la que no pudo acudir el portavoz del Mixto, José María González (IU), que también se ha sumado al consenso.

"Nos permitirá ir a Bruselas con una posición más fuerte y también en la negociación con el Ministerio a partir de junio", explicó la consejera, quien destacó que con esa moción "se carga de fuerza y de razón la defensa de los intereses de Castilla y León". La primera cita será el día 14 cuando Clemente viajará a la capital comunitaria para mantener reuniones con dos ponentes del Reglamento de reforma de la

PAC, Louis Kapoulas y Michelle Dantin, a quienes expondrá las líneas aprobadas en las Cortes.

La socialista explicó que, aunque no les gusta la propuesta de reforma planteada por Bruselas, es esencial el acuerdo y pelear juntos para reivindicar los intereses del sector, dado que supone el 10% del PIB de Castilla y León, con 70.000 agricultores y ganaderos a título principal y 100.000 si se suman los empleos en todo el sector primario (industria agroalimentaria). "El acuerdo busca dar una respuesta al sector", destacó.

Por su parte, el popular Carlos Fernández Carriedo resaltó la importancia de llegar a acuerdos en asuntos de Comunidad y éste es uno de ellos y subrayó el liderazgo ejercido por la Comunidad desde que se conoció (a finales de 2010) la propuesta de la Comisión Europea para la reforma de la Política Agraria Común.

La moción, de ocho puntos, insta a la Junta a dar traslado al Gobierno para garantizar el mantenimiento sin recortes de los fondos anuales percibidos por la Comunidad desde el año 2007 (1.150 millones de euros); que en la definición de agricultor activo se tenga en cuenta quien ejerce y vive de la actividad agraria; la delimitación del número de hectáreas elegibles en España y por agricultor; y el diseño de una convergencia interna limitada, entre otros. ■



Virgilio Sánchez junto a los profesionales que han participado en el curso de corte de jamón y presentación de platos.

FOTOS: MARJÉS

Cursos de corte de jamón para profesionales de España e Italia

El Museo del Ibérico de Mogarraz ofrece clases personalizadas con Virgilio Sánchez

MARJÉS / MARÍA JESÚS GUTIÉRREZ
MOGARRAZ

El Museo del Ibérico de Mogarraz continúa con su promoción del jamón a través de cursos profesionales de corte y también de platos de presentación. "Se trata de una formación muy personalizada en la que el número máximo de alumnos es de cuatro por curso", comenta Virgilio Sánchez, el maestro cortador que los imparte.

Este tipo de curso va destinado a cortadores de jamón profesionales que quieren aprender algo más sobre este arte, al que se puede denominar *Arte con Ibérico*.

Los cursos son de una sola jornada distribuidos en mañana y tarde y son totalmente prácticos sobre el corte y el emplatado del jamón. El objetivo fundamental "es que todo el jamón que se corta y se emplata nos entre por los ojos, la presentación final es un auténtico mosaico de lascas de jamón. Una loncha colocada de una o de otra forma en el plato hacen que el resultado final sea diferente. Cada jamón es distinto, no hay uno igual y por ello no hay un plato igual. El jamón nos ofrece un gran potencial a la hora del corte y del emplatado, las lonchas de jamón tienen que ser todas iguales de grosor y de tamaño, de forma que al colocarlas en el plato nos queden totalmente homogénea, además de que el corte del pernil tiene que ir totalmente recto", prosigue Sánchez.

Esta semana han participado en el curso *Arte con Ibérico* cuatro



Virgilio Sánchez durante el curso de corte de paleta impartido a Raffaele Bertolini.



Uno de los profesionales durante el curso ofrecido en el museo de Mogarraz.

cortadores de jamón profesionales: Raffaele Bertolini de Italia, Agustín Risueño Pérez de León, José Miguel Larrañaga Corona de Zarauz (Gipuzkoa) y Antonio Ingelmo Marcos de Salamanca. Los cuatro mostraron gran interés por todo lo que rodea al mundo de esta pieza ibérica y a su corte, por lo que

Virgilio Sánchez les desea que "disfruten con lo que hacen porque el éxito está en ser distintos".

En la mañana de ayer, Sánchez ofreció un curso muy personalizado de corte de paleta a Raffaele Bertolini llegado desde Italia y que el día antes asistió al curso profesional de corte y presentación. ■



De izda. a dcha., Carlos Fernández Carriedo, Silvia Clemente y Ana Sánchez.

ICAL

Se venden machos y hembras
LIMUSIN
de gran raza y alta puntuación
Tfno.: 620 177 455