

José Luis Golbano Director general de Hermanos Golbano

“Lo que buscamos es ser los números uno; con el dos no nos vale”

La familia Golbano lleva el amor por el campo y por el trabajo bien hecho en sus genes. Tanto es así que sus espárragos son reconocidos por cocineros de renombre. Esta empresa fundada en el año 1934, une la tradición del cultivo con la innovación de las últimas tecnologías disponibles para lograr un auténtico producto número 1. Y es que este es su objetivo: ser los mejores. ¿Lo han conseguido? Parece ser que en esto no hay ninguna duda. Hablamos con José Luis Golbano para que nos explique el secreto de este éxito internacional.



Para conocer mejor el producto que trabajan, ¿qué cualidades nutritivas podemos decir que tiene el espárrago verde?

Es una verdura rica en proteínas y de una fibra muy exclusiva. Es un producto con cualidades diuréticas y un elemento clave en la dieta mediterránea, muy recomendado por sus propiedades adelgazantes.

Por otro lado, el sabor es muy peculiar ya que tiene un ligero toque amargo y una textura muy fina. La demanda de estos espárragos es cada vez mayor.

Los espárragos de Hermanos Golbano tienen historia detrás y mucho futuro por delante. ¿Cuál es el secreto de su éxito?

Una de nuestras señas de identidad que ha contribuido a lograr este éxito, es nuestro inconformismo. Llevamos 80 años en el mundo del espárrago y lo que buscamos es ser los números uno; con el dos no nos vale. Somos muy exigentes con nosotros mismos.

Trabajamos en base a la rigidez, la seriedad y el respeto por los agricultores, los fru-

teros, los restaurantes y por todos aquellos profesionales que trabajen en nuestro sector.

¿Por qué considera que los espárragos de Hermanos Golbano son sinónimo de calidad y exquisitez?

Elegimos los campos de cultivo en función de la máxima calidad del terreno; a la hora de hacer la plantación, buscamos siempre plantas de primera y somos muy cuidadosos en los procesos productivos, ya que utilizamos las técnicas más punteras del mercado, además de no romper nunca la cadena de frío en el transporte.

Gracias a esta innovación en la maquinaria y al cuidado en el campo, podemos servir a nuestros clientes durante todo el año, no solo en temporada, productos de la más alta calidad.

¿Qué diferentes formatos y presentaciones tienen del producto?

Existen diferentes calibres de espárragos que se utilizan para cocinar distintos platos. Nosotros trabajamos todos los calibres tanto en espárrago verde como en blanco y realizamos pedidos personalizados en función de las necesidades de cada cliente. Además tra-



bajamos diferentes formatos y empaquetados, desde calibres estrella de 32+ que se empaquetan a mano, hasta puntas de espárragos ya listas para cocinar.

¿Qué cocineros ya han confiado en su calidad?

Trabajamos con cocineros de prestigio como Martín Berasategui a quien servimos todo el espárrago que mueve, además de a otros cocineros importantes

del país como David Muñoz y Pedro Larumbe entre otros y a los comercios más exclusivos dentro y fuera de nuestras fronteras.

Además, su sobrino Juan Manuel Golbano ya apunta maneras en esto de los fogones de primer nivel...

Así es, trabaja de la mano de Martín Berasategui y estamos muy contentos porque está haciendo un gran trabajo. Esperamos que en un futuro, cuando tenga una amplia experiencia, podamos abrir un restaurante en Madrid.

www.hermanosgolbano.com

Francisco Ruiz de la Torre Consejero Delegado de Agriculturas Diversas. Extrem Puro Extremadura

“Nuestro jamón es un baluarte de Extremadura”

La búsqueda de la excelencia ha llevado a Extrem Puro Extremadura a ofrecer al mercado un producto impecable y de altísimo nivel: Jamón Ibérico Puro de Bellota con D. O. Dehesa de Extremadura. El significado de cada uno de los conceptos que lo definen es precisamente lo que marca la diferencia entre sus jamones y otros, una diferencia que esta empresa acentúa con su buen hacer tanto en el campo como en el secadero.

¿Qué representa la marca Extrem Puro Extremadura?

Desde el principio quisimos vincularnos a nuestra zona geográfica, de la mano de un producto que es baluarte de Extremadura, de ahí el nombre de nuestra marca. El proyecto de ibérico de bellota de mi familia nace en los años 80 y hoy somos los ganaderos a título individual más importantes de nuestra región. Trabajamos para llevar al

mercado (entre otros productos ibéricos) una joya gastronómica, el Jamón Ibérico Puro de Bellota D. O. Dehesa de Extremadura, cuidando al extremo tanto la calidad del producto como su packaging, a la altura de la categoría de nuestro jamón, un jamón que comercializamos en tiendas especializadas y restauración de alto nivel, y que ya exportamos a Italia, Francia, Inglaterra y Hong Kong.

¿Qué criterios les permiten marcar la diferencia como jamoneros?

La búsqueda de la excelencia en todas las fases de nuestro trabajo, una excelencia que pasa por llevar al mercado un producto lo más homogéneo posible, tarea nada fácil porque la homogeneidad depende en buena medida de la climatología, que va a marcar cuándo cae la bellota. Sobre esta base, los tres elementos fundamentales para la gestión del cerdo y la elaboración de jamones son la genética, el manejo y la alimentación. Desde el punto de vista de la genética, decir que nuestros jamones son de cerdo puro ibérico, esto es, cochinos cuyos ascendientes también son ibéricos; en cuanto al manejo, nuestros cerdos campan por la dehesa haciendo ejercicio, lo que permite que la grasa se infiltre en el magro; y en lo que se refiere a alimentación, nuestros cerdos terminan su vida en el campo comiendo bellota.



¿El consumidor es capaz de distinguir y apreciar esas diferencias en el momento de la compra?

El consumidor anda un poco despistado entre tantos conceptos: cebo, bodega, bellota, puro ibérico, denominaciones de origen... La Norma del Ibérico intenta poner remedio a este lío, estableciendo las reglas a seguir por las marcas a la hora de identificar su producto (no se debe confundir al consumidor), pero igualmente creo que el propio consumidor debería tener vocación por aprender a distinguir tipos de jamones, como ha hecho con el vino. No es que unos jamones sean mejores que otros, simplemente son distintos. El sector debe tener iniciativa por autorregularse, pero las D.O. y la Administración también tienen labor que hacer.



EXTREM
PURO EXTREMADURA

www.extremiberico.com