

EXTRA PREMIOS PYME

E L M U N D O

CASTELLÓN

ENMEDIO 81, 12001 CASTELLÓN. Teléfono: 964340800. Fax: 964217506

EMPRESAS

JAMONES PESÓN, UN SIGLO DE EXCELENCIA

Juan Rodríguez abrió en el año 1898 una carnicería-tocinería en Segorbe, establecimiento que continúa hoy en día en activo tras haberse sucedido cinco generaciones de la misma familia al frente de la empresa

ESPERANZA ORELLANA

Alá por el año 1898, Juan Rodríguez decidía abrir una carnicería-tocinería en Segorbe. El actual gerente de la empresa, Francisco Rodríguez, recuerda que en aquella época no existían las cámaras frigoríficas y el negocio se centraba en su totalidad en el salado de las carnes para su conservación. Lo que no podía imaginar el Tío Pesón, bisabuelo de Francisco, es que hoy en día su negocio todavía seguiría en pleno funcionamiento. Desde entonces ya son cinco las generaciones que se han ido pasando el relevo en la tradición y el oficio de carniceros-charcuteros, y en la actualidad cuentan con una plantilla de 32 operarios.

La herencia de sus antepasados ha sido lo que ha marcado las pautas de la firma comercial durante más de 100 años de vida. «A pesar de los rigurosos controles que nos hace Sanidad, nosotros siempre hemos mantenido la tradición artesanal de nuestros productos de calidad. Un ejemplo de ello podría ser que nosotros continuamos utilizando para embutir



Jamones Pesón fue galardonada por ser la pyme más antigua de la provincia de Castellón. / DAMIÁN LLORENS

Además de tener especial cuidado en la calidad de los productos que elabora Pesón, también cumplen con un riguroso método de elaboración en el cual se combinan tradición artesanal y la más avanzada tecnología.

Hace ya unos años la empresa se amplió con la apertura de unas nuevas instalaciones en la localidad de Albentosa, en la provincia de Teruel, ya que en aquel momento no encontraron terrenos idóneos ni en Segorbe ni en varios pueblos de la comarca que sopesaron como alternativas. «Seleccionamos un enclave privilegiado para la fabricación de jamón entre las sierras de Javalambre y Guadar, en el intento de unificar tecnología y tradición, con el fin de mantener la categoría de nuestros productos, además de tener la gran suerte de vender nuestros jamones con denominación de origen, al encontrarnos en Teruel», subraya Francisco.

El uso de las nuevas tecnologías, tanto en la elaboración de los productos como para su venta y distribución, ha derivado en la creación

Prima la calidad del producto, y para lograrla mantiene la tradición artesanal a la hora de elaborarlo

la tripa natural, ya que con las artificiales se puede producir más pero el sabor no es el mismo que el que se obtiene con la tripa natural», explica Francisco Rodríguez.

Por ello desde 1898, Carnicería Pesón continúa en su línea, en la que tiene establecido un estricto proceso de elaboración en el cual prima la calidad final, para conseguir obtener un producto altamente diferenciado. «Somos muy exigentes y nos gusta realizar una cuidadosa selección de materias primas», indica Francisco. Un claro ejemplo «son las especias que nosotros mismos compramos, naturales y de forma independiente, para encargarnos después de realizar la mezcla idónea para cada uno de los productos que elaboramos».



El establecimiento continúa ofreciendo embutidos artesanales de primera calidad. / ESPERANZA ORELLANA

Da gran importancia a la promoción, por lo que participa en las principales ferias europeas del sector

de una página web. También exportan a países europeos como Inglaterra, Holanda, Bélgica, Alemania y Francia, además de estar abriendo mercado en Italia. Jamones Pesón también participa en destacadas ferias europeas, como Sian en París o Amuga en Alemania.

Francisco Rodríguez señala que «no basta con tener el mejor producto, hay que darlo a conocer, por lo que una buena promoción e imagen de empresa es clave».

Jamones Pesón une, pues, artesanía y tecnología en un producto de alta calidad, ideal para una alimentación sana y equilibrada. Su agradable aroma y su inconfundible sabor, lo convierten además, en todo un placer para el paladar.



Desde 1898



CARNICERÍA:

C. Colón, 42 - SEGORBE (Castellón)

Tel. 964 710 272

SECADERO:

Venta el Aire - ALBENTOSA (Teruel)

Tel. 978 785 921 - Fax 978 785 923

<http://www.jamonespeson.com>

E-mail: comercial@jamonespeson.com