



# El sector del cordero lechal de raza Latxa en el País Vasco

## Diagnóstico de la situación y estrategias de actuación

LUCÍA MEDIANO, JOSÉ JUAN BERISTAIN, JONE MITXEO y JAVIER VILLALBA

Departamento de Economía Financiera II. Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea

### RESUMEN

*Este artículo ofrece una visión global de la situación del sector del cordero lechal de raza Latxa en el País Vasco. Se incluye un análisis de la cadena de valor del sector, se analizan los datos de consumo de carne de cordero en el País Vasco y se plantean alternativas para incrementar la competitividad del sector, desarrollar estrategias y actuaciones concretas, tendentes a valorizar la actividad rural y ganadera, haciéndola atractiva y rentable. En el ámbito de la producción se propone el desarrollo e implementación de técnicas de producción y transformación dirigidas a aumentar la eficiencia, desestacionalizar la producción y aumentar la innovación y la calidad del producto. Desde el punto de vista de la distribución se destaca como fundamental en el punto de venta resaltar el origen del producto, así como su calidad. Y, finalmente, se concluye que el impulso del consumo pasa necesariamente por la segmentación del mercado, que permita buscar nuevas oportunidades de negocio, y por el desarrollo de campañas de comunicación integral dirigidas a generar conocimiento, conseguir notoriedad y lograr una actitud favorable que impulse el consumo.*

**PALABRAS CLAVE:** Cordero lechal, raza Latxa, cadena de valor, producción, distribución, consumo.

Las once páginas de este artículo pueden consultarse íntegras en la web [Mercasa.es](http://Mercasa.es), dentro del número 119 de *Distribución y Consumo*

# El equipo para su negocio

## Your business team

# HOREQ

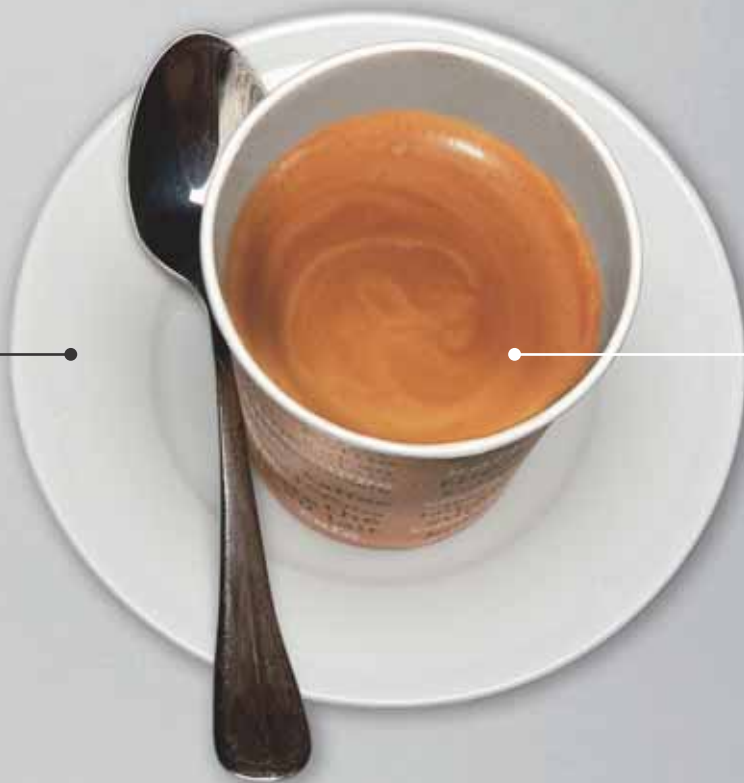
SALÓN DEL EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA  
HOTEL AND RESTAURANT EQUIPMENT SHOW

[www.horeq.ifema.es](http://www.horeq.ifema.es)

# VENDIBÉRICA

Feria del Vending  
Vending Trade Show

[www.vendiberica.ifema.es](http://www.vendiberica.ifema.es)



MADRID, 21-23 NOVIEMBRE / NOVEMBER 2011

ORGANIZA / ORGANISED BY



IFEMA  
Feria de  
Madrid

TU ENCUENTRO  
YOUR MEETING



## MERCADOS DEL MUNDO

# Neustadt, un mercado popular con aromas a vino

JOSÉ LUIS MURCIA

ENTRE flores de alcachofa (*blühende artischocken*), una planta decorativa adorada por los alemanes, guisantes frescos, ciruelas mirabel, apetitosas uvas de la variedad gewürztraminer y patatas de todo tipo y condiciones, una muchedumbre de hombres y mujeres se afana en la Plaza del Mercado de Neustadt am der Weinstrasse, una simpática ciudad de la zona de Pfalz-Palatinado, por hacer su compra semanal de productos frescos. Es la tradición desde tiempos inmemoriales. Probablemente desde 1466, fecha de la que data la primera legislación o fueros de la ciudad, frutas, hortalizas, quesos, embutidos y hasta pescado fres-

co se dan cita en una ciudad que respira históricamente aromas de vino y que, además, está rodeada de preciosos viñedos que son una explosión de alegría y color en su maravilloso paisaje.

Ubicado en el centro histórico de la villa, el mercado es observado en silencio por una innumerable pléyade de casas con fachada de madera entramada del Palatinado en la bonita plaza que lleva su nombre desde siempre. En el centro de la misma se encuentra, con una mezcla explosiva entre sencillez y majestuosidad, la Fuente de la Reina o Fuente del Mercado, mientras en el lado norte se alza la Iglesia-Convento Stifskirche, de estilo gótico-moderno.

Con un total de 56.000 habitantes, de los que aproximadamente la mitad viven en el núcleo de la villa, Neustadt es una ciudad moderna que reagrupa en su entorno nueve comunas vitícolas de la denominada Ruta del Vino Alemán, con más de 2.000 hectáreas de viñedo y una elaboración aproximada de 20 millones de litros de vino al año. La ciudad porta un importante legado histórico que se remonta al año 1100 y posee algunas de las casas más antiguas de todo el Palatinado. En ella se conjugan tradición y cultura, que tienen sus máximos exponentes en manifestaciones musicales, representaciones teatrales, reuniones de lectura, mercados populares y, sobre todo, fiestas



gastronómicas y del vino que giran en torno al final de la vendimia.

Hasta hace algunos años, el mercado de Neustadt am der Weinstrasse vendía únicamente productos regionales y se ufana de ello, pero consecuencias del progreso y la globalización, el empuje ha jugado a favor de la diversidad. Hoy es posible encontrar productos de toda Alemania, incluidos pescados de origen marítimo y fluvial, pero también quesos franceses y embutidos centroeuropeos.

El mercado abastece a los ciudadanos y visitantes, pues no son pocas las personas de otras villas de alrededor e incluso de fuera de la comarca que hasta él se acercan, durante martes y sábado. Aunque, sin duda, es éste, como día libre de muchos trabajadores, el que cuenta con un mayor número de adeptos. Cuando comienza el buen tiempo, el mercado se abre también los jueves entre finales de la primavera y el último jueves de octubre.

El mercado cuenta con 35 puestos los sábados y entre cinco y ocho los martes y jueves. El número de vendedores cambia de forma ostensible en función de las cosechas agrícolas. Así, las temporadas de fresa y espárrago blanco aumentan los ofertantes y también los adquirentes. Y de qué manera.

#### LA IGLESIA DE LA REFORMA

La iglesia está ubicada sobre la antigua iglesia románica de Santa Águeda en el siglo XII, aunque en 1383, tras el testamento de Rodolfo II de Ausburgo, pasó a ser consagrada como capilla privada de la familia fundadora y en el siglo XVI, como otras iglesias alemanas, formó parte de la Reforma protestante, pero eso sí con elementos católicos como el coro y un unificado estilo gótico moderno al modo y manera de otros templos alemanes. Allí es también mudo testigo del espectáculo multicolor del mercado



# BARCELONA

# degusta

## PON A PRUEBA TUS SENTIDOS

EXPOSICIÓN  
DEGUSTACIÓN  
VENTA  
RECETARIOS  
SHOWS  
ÁGORAS

**4º SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN  
PARA EL CONSUMIDOR Y  
CANAL ESPECIALIZADO**

**2-4 DICIEMBRE 2011**

[WWW.BARCELONADEGUSTA.COM](http://WWW.BARCELONADEGUSTA.COM)

Fira Barcelona

ES UN PRODUCTO LICENCIADO POR  
Alimentaria Exhibitions  
FIRA DE BARCELONA E SASI SANTIAGO DE COMPOSTELA

popular. Junto a ella, la iglesia católica de Santa María, de estilo neogótico.

Y es que el centro de la ciudad es toda una delicia en la que conviven, junto a las iglesias, el edificio que alberga el ayuntamiento, que data de 1743, la Casa del Vino, con su majestuoso restaurante y todo el ambiente dirigido a exaltar las grandes cualidades de los vinos de Pfalz-Palatinado. Los visitantes aprovechan para degustar un vaso de buen vino antes de la comida o para comer en el establecimiento donde un entrecot con patatas panadera y cubierto de cebolla caramelizada es uno de los platos más solicitados o para tomar un buen café, algo nada fácil en Alemania, o un capuchino de bella factura.

#### CON EL CESTO EN EL BRAZO

Erika Müller lleva más de veinte años viniendo al mercado y es una auténtica seguidora de los guisantes frescos de uno de los puestos. Asegura que los 3,50 euros que cuesta el kilo es un buen precio para un producto que te permite elaborar una magnífica crema de verduras o acompañar contundentes platos de cerdo asado, carne que su familia, como muchos alemanes, adora. Pero Erika asegura que el Mercado de Neustadt ofrece uno de los mejores panes de Alemania y lo demuestra a las claras con la adquisición de dos ejemplares de centeno y otro de pan viénés.

Frente al puesto de los guisantes, Ralf Zummer, un jubilado de 83 años que cada sábado se acerca al mercado a primera hora para acaparar producto fresco para él y su mujer, insiste en que las ciruelas mirabel cuya procedencia no tiene muy clara, aunque cree que son alemanas, tienen un buen precio (4,50 euros) y están exquisitas. La verdad es que la variedad mirabel, originaria del Sudeste Asiático, es una ciruela relativamente ácida que se utiliza mucho en pastelería y cuya mayor producción, por encima del 80% seguramente, se concentra en la Lorena, antigua tierra alemana perteneciente a Francia tras las contiendas mundiales. Confie-



sa que su mujer hace con ellas una tarta exquisita y que cada tarde toman una porción acompañando un té con leche, él, y un café americano, ella.

Zummer recuerda, con cierta amargura, los primeros años de la posguerra. Recuerda Alemania en ruinas y a los alemanes con la moral por los suelos. Pero muestra también el orgullo de un país que supo sobreponerse a la tiranía del dictador y a las consecuencias de una confrontación bélica que costó la vida a 58 millones de seres humanos. Y señala que las salidas los sábados a la Plaza del Mercado eran una auténtica liberación, un soplo de aire fresco y la alegría de poder ir a comprar algunas patatas y hortalizas con las que salir adelante, “ya que la situación económica –recalca con énfasis– no daba para más”.

Y antes de irse espeta: “Hoy, además es un buen día para llevarle a Herta, mi mujer, una planta (parece una maceta de pensamientos) para alegrarle el día, un día que parece mucho más radiante con esta maravillosa temperatura (el termómetro marca 25 grados) y ese cielo que parece juntarse allí a lo lejos con las laderas de viñedos que nos rodean”.

Al lado, un puesto de hortalizas, en donde abundan cebollinos, tomillo y una hierba parecida a la verbena, ofrece unos magníficos rebozuelos o cantarelas, una de las setas más interesantes gastronó-

micamente hablando, ya sean las comunes, las pequeñas conocidas como angulas de monte o las más oscuras trompetas de la muerte, a 15,90 euros. Parece la atracción de feria. El chorreo es continuo y parece que muchos hogares de Neustadt van a contar el fin de semana con algún plato en el que la conocida seta va a ser la protagonista estelar.

#### LA RAREZA DEL PESCADO

Pero originalidad, lo que se dice originalidad, la aporta la roulotte del pescado que ofrece desde arenques frescos de la zona de Bremerhaven, una de las áreas de pesca de Alemania, a salmón noruego, los mejillones o pescados fluviales como tenca, perca, trucha o lucioperca (zander). Su propietario reconoce que el pescado es caro en Alemania y que no es un alimento popular entre la gente, aunque sí existen clientes fijos que tienen muy claro lo que desean. Pero insiste en que el área de Neustadt es muy entusiasta de los platos de carne y son más dados al consumo de cerdo o de carne de vacuno que al de pescado, que lo dejan para ocasiones muy concretas o lo toman en el restaurante.

El puesto de los embutidos oferta una gran cantidad de jamones, salchichones, chorizos y morcillas procedentes de la región y de otras adyacentes, mientras el de quesos muestra toda una panoplia de variedades germanas, pero también de algún ejemplar italiano o francés. Pero las reinas del Mercado de Neustadt, al igual que ocurre en el resto de Alemania o en otros países centroeuropeos como Holanda, son las flores. Aquí también existe la bonita costumbre de adquirir flores para cualquier ocasión. Ya sea para decorar la casa, fiesta de cumpleaños o aniversario o simplemente para complimentar la visita a casa de unos amigos. Y no hay distinciones entre hombres y mujeres, porque las flores son consideradas una alegría para la vida. La misma alegría que inunda el ambiente festivo que hoy llena los corazones de los miles de almas que pasean por la Plaza del Mercado. ■