

Los productos 'gourmet' llegan a Valladolid de la mano de Extealde

Un total de 27 empresas se darán cita en Dgusta, que tendrá lugar el 5 y 6 de febrero en el Museo de la Ciencia

LAURA NEGRO

VALLADOLID. Los profesionales de la hostelería vallisoletana tienen una cita importante los días 5 y 6 de febrero en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia. Se trata de Dgusta, la II Feria Gourmet organizada por la empresa Extealde, distribuidora de bebidas y alimentos, y que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Valladolid y la Asociación Provincial de Empresarios de la Hostelería.

La inauguración oficial será a las 16:00 horas, y se prolongará hasta las 21:00, y correrá a cargo del alcalde de Valladolid, Óscar Puente, y del director general de Extealde, Francisco Herrera. Al día siguiente, la feria permanecerá abierta en horario de 12:00 a 21:00 horas. Serán dos intensas jornadas en las que se celebrarán demostraciones, catas y clases magistrales sobre diferentes elaboraciones que servirán también para presentar nuevos productos y

técnicas de vanguardia. En total serán 27 las empresas que expondrán en Dgusta su oferta de calidad ante profesionales y clientes de Valladolid y provincia.

Diez importantes bodegas de diferentes denominaciones de origen, once grandes marcas de alimentación, además de empresas de café, cerveza, vajillas y suministros industriales. La entrada, para profesionales de la hostelería y alimentación, será gratuita previa inscripción en la web www.whynotevents.es/inscripciones o desde la página de Extealde, www.extealde.com.

Esta segunda edición de Dgusta llega cargada de nuevas tendencias y novedades para el sector y pretende convertir a Valladolid en referente de una hostelería que apuesta por la calidad y la profesionalización. «Queremos que el cliente final siga confiando en la hostelería vallisoletana y en sus aptitudes para ofrecer el mejor género. Por eso, en esta edición, nos hemos marcado como objetivo contribuir en la formación de los profesionales del sector y ayudarles a que conozcan nuevos productos de calidad. A la vez, Dgusta servirá como punto de encuentro entre fabricantes y consumidores de los productos alimentarios de alta gama y generará riqueza en nuestra ciudad, atrayendo público de otras



Francisco Herrera. :: r. o.

regiones de España», explicó Francisco Herrera, alma mater de Extealde, quien espera repetir el éxito de la pasada edición.

En la feria se presentarán nuevos productos, «como las últimas añadas y todas las novedades en vino para el 2018 y 2019», también nue-

DGUSTA DATOS

► **Fecha y lugar:** 5 y 6 de febrero de 2018, en el Mirador de Cristal del Museo de la Ciencia de Valladolid.

► **Horario:** 5 de febrero, de 16:00 a 21:00 horas; y 6 de febrero, de 12:00 a 21:00 horas

► **Inauguración:** El 5 de febrero, a las 16:00 horas, a cargo del alcalde de Valladolid, Óscar Puente; y del director general de Extealde, Francisco Herrera

► **Inscripción:** www.whynotevents.es/inscripciones

vos sabores y técnicas que sirven para solucionar dificultades que surgen en el día a día de los profesionales del sector, «como la propuesta de la marca Iberian Cool, perteneciente a Cárnicas Zaratán, con sus nuevos productos cuya principal ventaja es que se pueden cocinar recién sacados del congelador, sin mermas, ni salpicaduras. Ese es un ejemplo perfecto de cómo optimizar los recursos de la hostelería y evitar las roturas de stock», afirmó Herrera. La historia de Extealde se remon-

ta al mes de febrero de 1999, cuando se incorporó al mercado de la distribución de bebidas. Con el correr de los años, su fundador y su esposa, Mar García, «pilar de la empresa», se especializaron en otras líneas de productos, como los licores de alta gama, alimentos, químicos y vajilla, para empresas de hostelería y alimentación. La constancia, el trabajo en equipo y por supuesto, la profesionalidad, han marcado toda su trayectoria. Y es que Herrera es experto en anticipar tendencias. «La crisis nos obligó a estar muy atentos a las modificaciones en los hábitos de consumo. El público vallisoletano ha cambiado sus salidas de tarde-noche a la mañana-tarde, y nosotros nos hemos adaptado muy rápidamente a esa nueva demanda. Hemos ido creciendo de la mano de los hosteleros de Valladolid, apostando por un trato cercano y personalizado y poniendo en marcha iniciativas como Dgusta, con las que acercar al público la cultura gourmet y posicionar al sector como referente de innovación, argumentando este experimentado empresario.

Si de algo se siente orgulloso Francisco Herrera es de las 17 personas que integran su plantilla y de sus 1.016 clientes activos, según él, «su mayor patrimonio». Servicio, calidad y compromiso son las tres premisas con las que se apuntala Extealde y con las que seguirá adelante en sus nuevos proyectos, que son muchos. «La nuestra es una empresa muy dinámica y muy dispuesta a cubrir las altas expectativas para la hostelería vallisoletana. Próximamente sorprenderemos con novedades relacionadas con el sector cervecero», adelanta.

Adif afirma que trabaja ya en el proyecto de la doble vía entre Valladolid y León

Asegura que la futura llegada de los trenes Avril será «clave» para mejorar los tiempos entre Madrid y Asturias

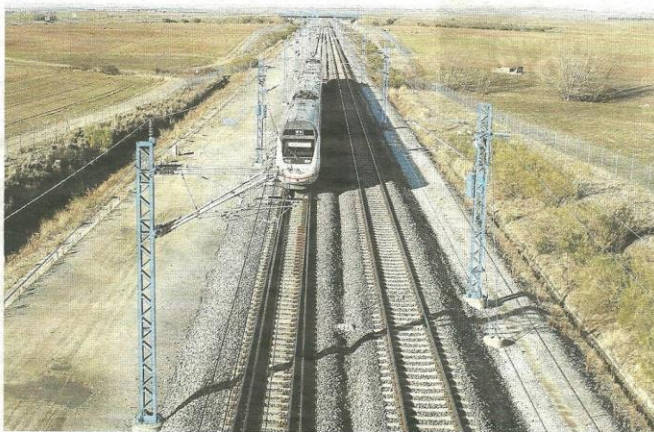
EL NORTE

VALLADOLID. El Administrador de Infraestructuras Ferroviarias (Adif) aseguró ayer que «trabaja ya» en el proyecto para el montaje de doble vía en la totalidad del tramo Valladolid-León con el fin de garantizar el «mejor servicio» de alta velocidad en el norte. Indicó que la plataforma le permite y añadió que el montaje se ha planificado de forma que la capacidad de la línea no se vea afectada en ningún momento.

«En cualquier caso, la demanda no se verá comprometida con la actual configuración», respondió en un comunicado, tras la petición de Foro Asturias. Además, la empresa pública señaló que actualmente existe vía doble hasta Río Duero (sur de Valladolid) y se está finalizando la duplicación entre este punto y Va-

lladolid. A continuación existe doble vía desde el norte de Valladolid hasta Venta de Baños y vía única en el entorno de la Red Arterial Ferroviaria (RAF) de Palencia hacia Valladolid. Desde esta población continúa con un tramo de vía doble de 40 kilómetros en el entorno de Valladolid, para terminar en vía única salvo un pequeño tramo de unos siete kilómetros de vía doble en la llegada a León, informa ical.

Por otro lado, Adif informó de que ha terminado ya las últimas pruebas necesarias para la implantación del ERTMS en el tramo entre Valladolid y León, que será considerada «fundamental» para reducir los tiempos de viaje entre Madrid y León y su continuidad hacia Asturias. Además, añadió que está analizando ahora los resultados para determinar si es necesario realizar algún ajuste en el software de este sistema que podría llevar a tener que realizar más pruebas, y con posterioridad, dar paso a la formación de maquinistas y las pruebas comerciales. Indicó que estos son los pasos previos a la entrada en servicio del ERTMS tras



Línea de Ave de Madrid a León. :: A. DE TORRE

la autorización de la Agencia Estatal de Seguridad Ferroviaria (AESF).

Ahorro de diez minutos

Además, señaló que el cambio del sistema ASFA a ERTMS Nivel 2 permitirá incrementar la velocidad de 200 a 300 kilómetros por hora, lo que redundará en una mejora de los tiempos de viaje entre Madrid y León y, posteriormente, en los tiempos

de viaje entre Madrid y Oviedo. El ERTMS se podrá implantar en todo el trayecto entre Madrid y León y supondrá un ahorro de diez minutos. El despliegue del Sistema de Gestión de Tráfico Ferroviario Europeo (ERTMS) del tramo Valladolid-Venta de Baños está cofinanciado por el Mecanismo 'Conectar Europa' (CEF) con una ayuda estimada de 1,9 millones de euros.

Igualmente, apuntó que el último elemento «clave» para la reducción de tiempos de viaje entre Madrid y Asturias será la futura incorporación de los trenes Avril, pues este material rodante permitirá alcanzar la velocidad máxima del trazo, superior a los 300 kilómetros por hora. La línea entre Valladolid y Asturias contará con paradas en Valladolid, Palencia y León.