

PRODUCTOS IBÉRICOS FUENTE LA VIRGEN: COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE

La marca de ibéricos Fuente la Virgen obtiene el certificado PEFC de producto procedente de dehesa sostenible



Hace más de 60 años D. Ignacio M^a Oriol y Urquijo fundó la finca Fuente la Virgen tras enamorarse locamente de la Sierra de Hornachuelos y de la Sierra Norte de Sevilla. Muchas familias han vivido y trabajado desde entonces en Fuente la Virgen. A día de hoy, los hijos y nietos de esas personas siguen viviendo, trabajando y luchando por mantener viva esa explotación ganadera cuyos límites exceden de lo puramente profesional haciendo de Fuente la Virgen una gran familia.

Situada en pleno Parque Natural y Reserva de la Biosfera, Fuente la Virgen cuenta con 2.600 hectáreas de dehesa mediterránea dedicadas a la cría del producto español por excelencia, el cerdo ibérico.

Con unas buenas directrices marcadas en su Plan Técnico de Ordenación, en 2012 obtuvo el certificado de gestión forestal sostenible PEFC/14-23-00016 y en 2015 el certificado de cadena de custodia PEFC/14-38-00216 de sus productos ibéricos. Además, colabora a través de un convenio con la Consejería de Medio Ambiente en el desarrollo de programas de actuaciones para la conservación de la fauna amenazada.

La marca Fuente la Virgen sólo comercializa productos de bellota procedentes de la finca que lleva su nombre, ofreciendo así al cliente un producto exclusivo del que se garantiza su procedencia y la sostenibilidad del origen.

¿Por qué el certificado PEFC?

Vivimos en una época en la que la humanidad tiene un enorme potencial para deteriorar la Tierra y necesita a gritos personas que redirijan ese potencial hacia la sostenibilidad. El equipo de PEFC tiene ese objetivo y la marca Fuente la Virgen comparte sus ideales medioambientales.

Al elegir el sello PEFC fomentamos las buenas prácticas ambientales, el consumo responsable y algo muy importante, demostramos que es posible una buena gestión de nuestras dehesas que genere empleo en condiciones dignas, mantenga vivas las comunidades rurales y garantice el bienestar animal y la sostenibilidad de los bosques. Tenemos la responsabilidad de dejar a las generaciones futuras un medio ambiente mejor y más sostenible. *“Ya no puede hablarse de desarrollo sostenible sin una solidaridad intergeneracional” (Papa Francisco).*

El hecho de obtener y visualizar este certificado en nuestros productos nos compromete a cuidar aún más y mejor nuestra dehesa, contarlo y animar a otros a que también lo hagan. Además, todo esto aporta un valor añadido a nuestros productos y supone un elemento diferenciador en el mercado.

¿Qué dicen nuestros clientes?

Los clientes de calidad buscan productos de calidad y por supuesto valoran, y cada vez más, que sus compras sean responsables y tengan garantías de sostenibilidad. El buen jamón ibérico de bellota es el estandarte de nuestra gastronomía española y es un producto de lujo que va destinado a esos clientes.

“Valoro mucho que PEFC, que es una entidad independiente, me garantice que los productos ibéricos con los que trabajo procedan de bosques sostenibles, y en concreto que la marca Fuente la Virgen esté tan comprometida con el futuro de las dehesas. Porque los productos de alta calidad siempre están relacionados con el campo, la libertad y la vida, y de ahí surgen esos aromas y sabores que llegan a emocionar a los paladares más exigentes.” (Florencio Sanchidrián, designado Embajador Mundial del jamón ibérico por la Academia Internacional de Gastronomía)

“Para nosotros es muy importante que nuestros proveedores tengan la máxima calidad en sus productos y que todos sus procesos de la elaboración tengan en cuenta el medioambiente sostenible.” (Cristina Oriá Riu, premio Madrid Fusión 2011 y fundadora de Cristina Oriá - alta cocina a domicilio).”