

## Onzonilla.

Nunca un producto de la tierra tuvo tanta versatilidad culinaria. En Patatas Hijos de José Luis Gómez saben tratarlas como se merecen para que el consumidor pueda disfrutar de todo su sabor y con sus propiedades intactas. ■ POR NURIA GONZÁLEZ

# HIJOS DE JOSÉ LUIS GÓMEZ De la huerta, a la mesa

José y Carlos Gómez son los dos hermanos encargados de gestionar la empresa que su padre puso en marcha en la década de los sesenta. Patatas Hijos de José Luis Gómez, S.A. es una de las mayores plantas de envasado cultivo, selección, y comercialización de patatas de España y la mayor de León, cuyos procesos se realizan respetando al máximo todos los marcadores de calidad.

Así lo explica uno de sus directivos, José Gómez que resalta que una de las claves del éxito de esta empresa familiar es la cualificación de su personal y el cumplimiento estricto de todos los requisitos de trazabilidad que se exigen a la patata a lo largo del proceso productivo. «Empleamos la última tecnología para que el consumidor tenga plena garantía del producto que adquiere», añade este joven empresario que hace hincapié en los «controles exhaustivos» realizados en el laboratorio de la empresa «con el fin de certificar la mayor calidad sanitaria y culinaria de la patata». Explica que todas las patatas envasadas son tratadas con agua ozonizada y peróxido de hidrógeno para evitar la pudrición, eliminar virus, bacterias, hongos y pesticidas, algo que otorga una extensa caducidad y una excelente presentación del producto final.

La patata y sus múltiples propiedades llegan intactas al consumidor que puede elegir entre una amplia gama de productos con el sello Hijos de José Luis Gómez. La más codiciada es la patata de La Huerta de Doña Rogelia, con diversos formatos y varios tipos: especiales, para freír, para cocer, guarnición (directas al microondas), cachelos o roja. Se trata de una marca certificada, algo en lo que esta empresa también fue pionera.

La marca La Granja se vende en bolsas de 2,5 y 3 kilos y es apta para cualquier uso en la cocina. Lo mismo sucede con Val de Picones (en bolsas de tres kilos) o La Comarca. Esta em-



presa también comercializa la marca Baby Pat, en una caja de doce kilos. Se trata de una patata especial para guarnición firme a la cocción, lo que garantiza los mejores resultados en el plato. Gran Selección o el formato especial para hostelería son otras variedades que tienen a la venta. Sus productos se pueden adquirir en León en los supermercados de El Corte Inglés y, en el Bierzo, en la cadena Gadis. Fuera de la provincia, las mayores ventas se consiguen en Madrid, Extremadura, Galicia y Andalucía.

Todas sus referencias son fruto de «un trabajo muy meticuloso», reconoce José Gómez, que ha llevado a esta empresa a ocupar un lugar privilegiado en el mercado. Las patatas que envasan proceden de tres campañas diferentes recogidas en Cartagena, Andalucía, Castilla y León y

Francia. Sus mayores clientes se sitúan en todo el oeste de la península, especialmente en Galicia, Madrid y Andalucía.

Pero, además de la máxima calidad, el otro factor al que se ha confiado el éxito de esta empresa es la logística. Dispone de una amplia flota de camiones frigoríficos que permiten dar servicio a todos sus clientes en menos de 24 horas y conservando siempre la cadena de frío.

Esta planta tiene unas amplias y modernas instalaciones de 8.000 metros cuadrados y 10.000 metros cúbicos de capacidad de frío donde se desarrolla todo el proceso de almacenamiento, conservación, control de calidad, envasado y expedición. Sus datos de producción anuales se sitúan en torno a las 36.000 toneladas en patatas de pequeño formato. (www.hijolusa.es).

**Carlos y José Gómez son la segunda generación que dirige la empresa que fundó su padre, José Luis Gómez.**  
RAMIRO

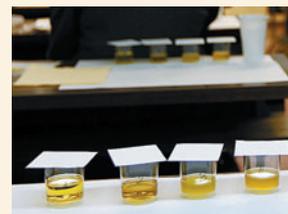
BOCADITOS

### Astorga celebra este fin de semana el concurso de tapas

Un total de trece establecimientos participarán desde hoy y hasta el domingo en el Concurso de Tapas Ciudad de Astorga. Quienes emitan su voto para elegir a la mejor tapa entrarán en el sorteo de 200 euros canjeables por productos o servicios de empresas de la ciudad. El concurso se desarrollará de 13.00 a 15.00 horas y de 20.00 a 22.00 horas. Todos los platos tienen nombres enigmáticos y están plagados de poesía.

### La cocina autóctona leonesa regresa al Mesón Conde Luna

El Mesón Conde Luna celebrará, desde hoy y hasta el 3 de abril, una edición más de las Jornadas de la Cocina Autóctona Leonesa que cuenta con el esfuerzo entusiasta del personal de cocina bajo las órdenes del chef Manuel Valencia. Algunos de los platos para elegir son mejillones al estilo del Barrio Húmedo, el pollo de corral al estilo de la abuela o los cuchifritos de Antruejo.



### Cita para los que quieran aprender a catar aceites

El establecimiento *De la Aceituna El Aceite* ha organizado una cata de aceites para el día 31, que tiene un total de treinta plazas disponibles. En caso de que se llene, está previsto repetir la iniciativa el siete de abril. El precio será de siete euros y con cena incluida será de 25 euros. El menú previsto consta de ensalada templada de cecina, lengua de ternera curada, pulpo, carne, postre, café y chupito.

### El lechazo Tierra de Sabor recorre toda España

Un total de 741 establecimientos comerciales de las cadenas El Árbol, Makro, Pascual Hermanos, Hipercor, El Corte Inglés, Sabeco, Alcampo, Eroski y Carrefour van a promover el consumo de Lechazo de Castilla y León con la marca Tierra de Sabor. Se trata de una acción promocional de la Junta de Castilla y León para potenciar su consumo y lograr así incrementar las ventas.

Más información: [www.treneruristicosdelujo.com](http://www.treneruristicosdelujo.com) y en el 902 555 902

**Una forma diferente de asomarte al norte de España**

TRENES TURÍSTICOS

ACORDADA OFICIAL ACREDITADA PERSONAL

[www.larobla.es](http://www.larobla.es)