

RECONOCIMIENTO AL EMPRENDIMIENTO

PRODUCTOS CAPELLÁN **Antonio Hidalgo Arguijo**

Hagamos una prueba de cuán conocido puede ser el eslogan de una empresa local:
“Con pan o sin pan...”

Efectivamente, “Con pan o sin pan, productos Capellán”.

Capellán es mucho más que una marca, es una tradición ganadera y cárnica. En esta empresa se aúnan dos conceptos: la vinculación a la tierra y el legado de una herencia de valores: esfuerzo, honradez, austeridad, compromiso... El origen de una historia familiar que guía aún hoy a Embutidos Capellán.

La magia detrás de sus productos radica en el hecho de que son el resultado de la experiencia acumulada a lo largo de los años. Cada jamón y embutido que sale de sus instalaciones lleva consigo el aroma y el sabor distintivos que sólo se pueden alcanzar a través de décadas de dedicación, amor por lo que se hace y pasión.

Sus animales son los niños mimados de sus fincas. Desde que nacen, campan a sus anchas entre hectáreas de encinas, quejigos, rebollos y alcornoques, comen bellotas recién caídas y gozan de una crianza en libertad. Esa alimentación natural y ese ritmo de vida tranquilo hacen que sus estén sanos y fuertes. Justo lo que se necesita para elaborar deliciosos embutidos y carnes.

Productos con grandes sabores. Jamones ibéricos, paletas, cañas de lomo, embutidos en general y carnes frescas de cerdo ibérico, ternera berrenda y cordero lechal. Todos ellos elaborados de manera natural y artesanal, siguiendo recetas de sus antepasados. De nuestras dehesas a nuestras mesas, sin intermediarios.

Antonio Hidalgo Arguijo, “El Cape” por excelencia fundaba esta empresa familiar en 1987. El nombre viene de un mote que heredó Antonio Hidalgo Arguijo de un familiar que se hizo sacerdote. Sus orígenes son ganaderos, ya era la dedicación de su padre y su bisabuelo aunque ellos hacían sus matanzas solo para uso familiar. El paso de comercializar embutidos lo da Antonio en el 87, con el empuje y el ánimo del veterinario Emilio Ruiz que encuentran esa solución empresarial para un problema que tuvieron con unos cochinos.

Y detrás de un gran hombre, valiente y arriesgado como ha sido Antonio suele haber una gran mujer. Ella le ha apoyado siempre y ha trabajado mucho desde los inicios hasta su jubilación, casi más públicamente que Antonio por hacerlo detrás del mostrador: así que nuestra mención aquí también a M^a Jesús Ruiz.

Hoy son sus hijos los que continúan con la tradición y el negocio familiar. Antonio, Miguel Ángel, Jaime y Álvaro, se tienen repartidas las distintas tareas de cría animal, producción, elaboración y comercialización, pero manteniendo la esencia de los orígenes y esperamos la continuidad en el futuro.

No sólo han continuado su cría ganadera sino que la han mejorado. No podemos enumerar, por su amplio palmarés, la cantidad de premios que llevan acumulados en ferias ganaderas de renombre y referentes obligados del mundo del ganado, entre ellas la consolidada Feria Internacional Ganadera de Zafra o la de Pozoblanco. Desde aquí también nuestro agradecimiento por su implicación e involucración con nuestra feria ganadera Ganatur desde sus inicios.

Lo que significan estos reconocimientos entre los mejores criadores nacionales es calidad de su ganado, pero también un galardón público a la ardua labor diaria de estos ganaderos locales en la defensa y conservación de la raza porcina ibérica y la raza bovina berrenda, del cuidado de nuestra dehesa, de la constancia y el duro trabajo por mantener vivas nuestras tradiciones y nuestras razas autóctonas.

Dejar huella en el mapa gastronómico y que se conozca Constantina por la calidad y excelencia de sus jamones, embutidos y carnes ibéricas es, en mucha parte, mérito suyo. Y debemos estarle agradecidos por esa labor de convertir a nuestra localidad en una referencia de lo ibérico.

En 2017, su exquisita morcilla de patata (de "papa" como aquí la conocemos) fue premiada como "Mejor Embutido Tradicional" en los Premios Andanatura a los Mejores Productos de los Espacios Naturales.

Han asistido y asisten a multitud de ferias comerciales donde exponen y venden sus productos, pero uno de los aspectos que más queremos destacar desde aquí es la gran labor de difusión del nombre de Constantina que hacen allá donde van, llevando la cuna de sus productos a gala y presumiendo siempre de nuestro pueblo.

En esta línea de vender lo nuestro también nos ha venido siempre bien su profesión frustrada: Antonio Hidalgo había nacido para periodista. A él le encanta una cámara y tiene una facilidad pasmosa para desenvolverse delante de ellas. No son pocos los medios de comunicación que vienen a su casa buscando un reportaje de lo mucho que Capellán abarca. Porque con él pueden ver desde el cochino revolcado en la charca hasta al vecino pidiendo el arreglo de cocido en su tienda, pasando por el proceso de elaboración y maduración de los embutidos que, como muchas de sus tareas, sigue siendo totalmente tradicionales y artesanales.

Enamora a cualquier medio de comunicación que venga a su casa a divulgar cualquiera de sus hazañas empresariales. Siempre dispuesto a atenderlos gustoso, le pone pasión y eso sólo puede dar un resultado: Capellán queda bien en cualquier programa y vende lo suyo y de paso Constantina como pocos saben hacerlo.

Provocáis una verdadera tentación que no os perdonamos. No podemos pasar por calle Álamos y que huela como huele: nada más y nada menos que a jamón de pata negra. Allí tiene su tienda al público, su fábrica, sus cámaras, su oficina, su vivienda particular y en la última planta, el culpable de ese delicioso olor: el secadero.

Su canal de distribución hace llegar sus productos a multitud de tiendas y supermercados fuera de nuestro término, en comarca y Sevilla capital principalmente.

De unos años para acá y sabiéndose mantener en un mercado cada vez más competitivo, venden online facilitando al comprador, y sobre todo a los paisanos que viven fuera, que sus sabrosos productos lleguen directamente a sus domicilios y que aquel que un día emigró a Barcelona pero se sigue acordando todos los días de la morcilla de Capellán pueda comerla en su casa, teniendo un trocito de Constantina en su paladar.

El sitio de España donde más envían a domicilio es Cataluña como ya podíamos imaginar todos. Nuestros queridos “chorlos” (como con cariño los llamamos) no olvidan los sabores de su pueblo que Antonio se ha encargado de mantener tal y como ellos lo recuerdan, después de tanto tiempo.

No sólo se quedan en nuestras fronteras, sino que las traspasan y llegan incluso a países como Francia, Inglaterra, Bruselas, Italia o Portugal.

Entre tareas del campo y elaboración reúnen 12 empleados, según temporadas.

Y desde hace unos años, entre sus embutidos, jamones y carnes de cerdo ibérico de ganadería propia, ternera, y productos de la Sierra Morena sevillana, hay sitio también para guisos caseros que preparan en sus instalaciones. Buena materia prima convertida en comida tradicional lista para consumir: potaje, cocido, albóndigas, manitas, callos, riñones, rabos de cerdo, cola de ternera, ternera en salsa, callos...siguiendo la receta casera de M^a Jesús Ruiz y adaptándose a la tendencia de ofrecer comida para llevar.

Por ser una herencia de sabor y experiencia; por no haber sacrificado nunca su esencia; por mantener su proceso artesanal y tradicional, transmitido de generación en generación y hacerlo perdurar en el tiempo; por reflejarse su dedicación, saber hacer y pasión en la calidad superior de cada bocado de sus productos; por dar a conocer Constantina como lugar con productos cárnicos de alta calidad; por defender, conservar y mejorar nuestras razas autóctonas, por cuidar nuestra dehesa, en definitiva: por mantener vivas nuestras tradiciones.

Hace entrega del galardón, **D. Rubén Rivera Sánchez**, alcalde del Excelentísimo Ayuntamiento de Constantina.

Recoge su reconocimiento público al EMPRENDIMIENTO, **D. Antonio Hidalgo Arguijo**, fundador de Embutidos Capellán.