



Fuente la Virgen, ibéricos de calidad y certificados PEFC

Situada en la Sierra que une Córdoba y Sevilla, se encuentra la finca **Fuente la Virgen**, en pleno Parque Natural y Reserva de la Biosfera. Cuenta con 2.600 hectáreas de dehesa mediterránea dedicadas a la cría del producto español por excelencia, el cerdo ibérico. La finca obtuvo en 2012 el **certificado PEFC en gestión forestal sostenible** y acaba de obtener el de **cadena de custodia** para todos sus productos ibéricos que comercializa bajo la marca que lleva su mismo nombre.

Según **Ignacio M^a Oriol**, Director de **Productos Ibéricos Fuente la Virgen**: "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. 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"

Preocupados por la calidad y el medio ambiente, la marca **Fuente la Virgen** sólo comercializa productos ibéricos de bellota, ofreciendo así al cliente un producto exclusivo del que además garantiza su procedencia y la sostenibilidad del origen a través del **sello PEFC**. Sus clientes buscan productos de calidad y valoran, cada vez más, que sus compras sean responsables y tengan garantías de sostenibilidad. "Valoro mucho que PEFC, como 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.

Muchas familias han vivido y trabajado en la finca desde que fue fundada hace más de 60 años. 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.

