



Natalia García en la fábrica "Siglo XXI".

La alfarería de Pereruela crea alrededor de 100 puestos de trabajo

La fábrica "Siglo XVI" es una empresa familiar que se remonta a hace 5 siglos

Natalia García y José Garrote son los dueños de esta fábrica de productos de alfarería y, a la vez, son matrimonio. José también es el presidente de la Asociación de Alfareros de Pereruela de Sayago, un municipio que se encuentra a 14 kilómetros de la capital. Su afición por este mundo les viene de familia, ya que los padres de José han sido alfareros durante toda la vida. Ahora son ellos dos los que han querido continuar con el relevo generacional

Hornos refractarios, cazuelas, barrenos, paelleras, tarteras, ollas, pucheros, tinajas... Éstos son sólo algunos de los productos que se pueden comprar en la fábrica "Siglo XVI", elaborados artesanalmente con el barro propio de esta zona. Aunque la variedad de las piezas es enorme, Natalia García señaló que el producto que más éxito tiene entre la población es el horno hecho a mano, de barro refractario y de funcionamiento a leña, muy demandado en chalets y grandes urbanizaciones. La calidad del barro con el que se realiza este producto es inigualable, al igual que su rapidez de calentamiento gracias a las características singulares de la arcilla de esta localidad. Natalia García aseguró que "los hornos, en invierno, tardan alrededor de un mes en hacerse y, en esta época, por lo general, unos quince días". Y unos quince días es el tiempo que también se tarda en realizar el producto más pequeño como, por ejemplo, un botijo porque "el producto pequeño entretiene".

Traspasando fronteras

"Siglo XVI" también elabora productos por encargo. Y es que esta fábrica de alfarería se da a conocer por toda la geografía española gracias a las numerosas ferias en las que exponen sus productos. Unos productos que tienen una gran aceptación entre los visitantes, ya que entre sus clientes no sólo se encuentran españoles, sino también personas procedentes de diversos países como Italia, Francia, México y Venezuela,

donde asimismo exportan sus artículos. Por tanto, la alfarería de Pererueta se conoce internacionalmente y da trabajo a unas casi 100 personas.

El recuerdo que tanto José como Natalia guardan de estas ferias es muy positivo. “La gente demanda las cazuelas de esta tierra porque saben que son las mejores para cocinar porque ya han tenido experiencia con otro tipo de cazuelas y no les han satisfecho”, recalcó José Garrote. Además, aclaró, que “la calidad de esta alfarería y los años en los que se lleva promocionando en distintas ferias contribuye a que la población se haya interesado por ella, la haya probado y repita a la hora de comprar productos de este tipo”. Su mujer, Natalia García, comentó que también vendían sus productos a muchos restaurantes porque “la rapidez que se exige en estos sitios para cocinar hace que necesiten cazuelas que calienten rápido y resistan el calor, y no hay nada mejor en el mercado para ello que la alfarería de esta localidad”.

La diferencia de precio entre la alfarería de Pererueta y otro tipo de alfarería no es nota-

ble. “Aunque cada producto pueda ser un par de euros más caro que otros, la gente prefiere lo de Pererueta porque sabe que está comprando calidad y, a diferencia de otra alfarería, le va a durar para toda la vida”, señaló Natalia García.



Algunos productos que se pueden comprar en “Siglo XXI”.

José Garrote, que como he dicho anteriormente es el presidente de la Asociación de Alfareros de Pererueta, una asociación que está a punto de celebrar su tercer cumpleaños, ha querido agradecer en nombre de toda la Asociación al zamorano Herminio Ramos, profesor e historiador, la labor que ha hecho durante tantos años en el fomento y divulgación de la alfarería de Pererueta. ■