



Depósito Legal: Ed. Badajoz:
BA 3-1958. Ed. Cáceres:
BA 227-1999. Ed. Cáceres capital: BA-
107-05 Ed. Mérida: BA 226-1999. Ed.
Provincia: BA 28-2003.
Ed. Plasencia: BA-462-04

TELÉFONO DEL SUSCRIPTOR Y DEL LECTOR: Badajoz: 924 214 302 y Cáceres: 927 301 550 | <http://suscriptores.hoy.es> | **Atención al suscriptor:** suscrip-
ciones@hoy.es **PUBLICIDAD:** 924 229 590 publicidad@cmextremadura.com. **CONTABILIDAD:** 924 214 312. administracion.hoy@hoy.es
REDACCIÓN: Badajoz: Avenida del Diario HOY (antigua ctra. de Madrid-Lisboa, 22). 06008 Badajoz. Centralita: 924 214 300. **Cáceres:** Avda. Clara Campoamor, 1.
Centralita: 927 222 520. caceres@hoy.es **Mérida:** Centralita: 924 312 356. merida@hoy.es
Plasencia: Centralita: 927 410 069. plasencia@hoy.es

© CORPORACIÓN DE MEDIOS DE EXTREMADURA, S.A. Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, y comunicación pública, total o parcial de los contenidos de esta publicación, en cual-
quier forma o modalidad, incluida, expresamente, la mera reproducción y/o puesta a disposición de los mismos como resúmenes o revistas de prensa con fines comerciales, sin la previa, expresa y escrita autorización de CORPO-
RACIÓN DE MEDIOS DE EXTREMADURA, S.A.

«Lo que más vendo, el secreto»

Chema Chacón. Empresario de Badajoz que ha montado el catering más solicitado de Bruselas

GENTE QUE INTERESA

JOSÉ RAMÓN ALONSO DE LA TORRE

Chema Chacón nació en Badajoz, donde viven sus padres, estudió en Cáceres y en 1993 llegó a Bruselas para estudiar Derecho Comunitario con una beca de la Junta de Extremadura, pero acabó montando Mediterránea Food, una tienda de productos selectos extremeños y españoles y un catering que revolucionó los 'vinos de honor' en la capital de Europa.

—¿Cómo empezó?

—Me ofrecieron entrar a trabajar en la Comisión Europea, pero no me veía en la Administración Pública sino en los negocios. Había montado en Badajoz una empresa que exportaba a importadores belgas. En 2009 abrí la tienda en Bruselas. Era un poco a la antigua, en invierno ofrecíamos un caldito al cliente o un café y la gente flipaba. Empecé a vender a tiendas y a restaurantes y después llegó el catering. Me pedían un jamón para un evento en el Parlamento Europeo, enviaba un cortador. Después un queso, ensaladilla, albóndigas, tortillas... Las primeras tortillas las hice yo, las llevé yo y las facturé yo.

—¿El catering en Bruselas?

—Hacemos catering en las instituciones europeas y catering privado en bodas y comuniones. El Día de la Hispanidad tuvimos a 1.200 personas y el año pasado, con los reyes de España y Bélgica, dimos un catering para 1.500. En esos eventos cortamos 28 jamones. Em-

pecé trayendo productos cien por cien extremeños hasta que un embajador me recomendó que trajera de toda España y así lo hice porque el día de Euskadi hay que dar algún producto de allí y el de Cataluña, lo mismo.

—¿Solo eventos españoles?

—Trabajamos con todas las delegaciones de las regiones españolas. Pero ya facturo el 50% con instituciones españolas y el otro 50% con no españolas. Con los lander alemanes trabajamos desde hace más de veinte años. Facturamos más al sector privado, a consultoras, despachos, lobbys, que a la administración pública. Bruselas está saturada de actos y si quieres que la gente venga a una conferencia, has de invitar a una copa. Estamos con una media de diez o doce servicios por día y ya no podemos coger más.

—¿El personal?

—Me traje mucha gente de España, sobre todo cocineros. Aquí existe el camarero profesional autónomo que da un café en el Sheraton por la mañana, un almuerzo en el Consejo Europeo y por la noche viene conmigo. Facturan 500-600 euros al día. Son camareros profesionales o maitres que hablan dos, tres, cuatro idiomas, clásicos, de entre 40 y 60 años. La tarifa oficial de los autónomos está en 33.50 la hora.

—¿El producto?

—El jamón es lo primero que empecé a vender. Lo coloco en restau-



Chema Chacón, en una sala del Parlamento Europeo la semana pasada. E.R.

rantes y en deshuesado en algunos supermercados. Llevo 25 años trabajando con Señorío de Montañera. Traigo carnes ibéricas en congelado, unos 2.500 kilos al año. Lo que más vendo es el secreto. Mucha torta del Casar y Serena. También queso de Ibóres. Patatera, morcilla, morcón, lo traigo todo y lo vendo todo. En vinos, trabajo con Habla. Mucho cava. En el HOY salió un reportaje: «En Bruselas se brinda con cava extremeño».

—¿Extremadura en Bruselas?

—Hasta hace 15 años, tenía que explicar dónde estaba Extremadura. Ahora es conocida como cualquier región de primer nivel. Es gracias a la gastronomía y el turismo. Vas a restaurantes, vas a jefes de compras de supermercados y ya saben qué hay en Extremadura: «¡Ah!, usted tiene buen jamón». Creo que la

DOP más prestigiosa hoy es Dehesa de Extremadura, llevan 30 años haciendo las cosas de lujo.

—¿Curiosidades?

—Si me piden Anís del Mono, lo consigo porque tengo clientas que lo piden. En los catering, tenemos una esquina que yo llamo «Quién sabe dónde» con productos vintage que gustan mucho: tortas Inés Rosales, Nocilla, Colacao.

—¿El hombre de negocios?

—He sido muy cauto. Hay que saber guardar para las malas épocas. En pandemia, el catering murió, pero la comida elaborada fue una bomba y resistimos con la tienda. En zona comunitaria, había 20 catering y quedamos cinco. Pero esos 18 meses pude dormir en casa con mi familia. Desde hace 15 años, vivo entre Bruselas y Lisboa y casi todas las semanas cojo el avión.

A LA ÚLTIMA
ROSA PALO

Sin documentos



República Errante Menda Lenda». Es lo que ponía en el pasaporte de un ciudadano argentino nacionalizado español, y es lo que leyó el recepcionista de un hotel de Almería cuando el tipo fue a registrarse el año pasado. Tras comprobar en Google que aquello era un país tan imaginario como Genovia, le dijo que nones, claro.

Ahora mismo, Begoña Gómez no tiene visado porque el juez Peinado se lo ha quitado. Sin documentos está, la pobre. El heteropatriarcado judicial era esto: que su señoría se convierta en un padre estricto que te dice que no, que ni viaje ni viajo, que mientras vivas bajo este auto judicial tú no sales de aquí porque lo digo yo, y punto pelota. Y así está Begoña, viendo cómo la delegación española se prepara para viajar a Ankara y ella sin saber si tiene que bajar la maleta grande del altillo o dejarla criando polvo.

Lo peor es que, además, podría perderse la graduación de su hija. Tampoco hay pasaporte a Dublín, digo, a Londres. Aunque eso no es ningún un drama. ¿A cuántas graduaciones de nuestros vástagos hemos ido ya? Mira al heredero, que se ha titulado más veces que yo. Antes no había ni birretes, ni 'photocall', ni vídeos ñoños en Instagram. Mi padre me daba la enhorabuena, un beso y hasta más ver. Eso sí, tampoco me dejabairme de viaje con mis amigas.

Visto lo visto, es posible que el juez Peinado esté aplicando un modelo educativo preconstitucional. Tiene toda la pinta. Yo, de Begoña, me hacía un pasaporte de la República Errante de Mi Moño y me piraba. Soltad a los perros, porque me he escapado.

EL PORTAL
GASTRONÓMICO
DE EXTREMADURA
PARA AUTÉNTICOS "GOURMETS"
ensalsa.es



SÍGUENOS EN:



PARTNERS ESTRATÉGICOS:
CAJA RURAL DE EXTREMADURA
la caja de Extremadura

Cruzcampo

PATROCINA:

DIPUTACIÓN DE CÁCERES

BODEGAS LÓPEZ MORENAS
DESDE 1941