

La Tentación Ibérica 4.0, Rodilsa da el salto digital

Rodilsa da el salto digital. Empresa familiar fundada por Salvador Gonzalez hace más de cincuenta años, dedicada a la fabricación de Jamones Ibéricos en su fábrica Chacinas de Salamanca (Ledrada, a pocos km. de Guijuelo) apuesta por las nuevas tecnologías

Tras estos meses convulsos por la situación sanitaria, Rodilsa ha decidido dar el salto digital y fortalecer su presencia online. Lo ha hecho de la mano de una agencia de comunicación especializada en el sector, que será su herramienta para crear una imagen de marca y potenciarla a través de las redes sociales.

“Desde un principio teníamos bien claro la importancia de contar con una agencia de comunicación, la falta de tiempo y el desconocimiento de algunas herramientas online hacían difícil fortalecer la marca por nuestra cuenta”, comenta Isabel González, presidenta de Rodilsa.

La comunicación 4.0. llega a Chacinas de Salamanca

En el mes de junio comenzó su aventura con el diseño de una nueva y atractiva página web www.chacinasdesalamanca.es. Una web de fácil acceso y responsive, adaptable a todos los dispositivos móviles, en la que aporta contenido de valor para su comunidad, gracias a un cuidado blog, profesional y muy recomendable.

En esta web cobran relevancia los elementos corporativos, donde son importantes los colores, la tipografía y unas imágenes de alta calidad, que ayudan al consumidor a ver con claridad los productos ibéricos que ofertan. De una forma dinámica, atractiva y funcional.

Participan de una manera activa en las principales redes sociales: Facebook, Twitter, Instagram y LinkedIn, donde poco a poco van creando una comunidad en torno a su marca, a través de contenido atractivo y de valor. Apostando por los microinfluencers para promocionar sus productos con un marketing de recomendación.

Estas acciones no se quedan ahí: conociendo la importancia que tiene una red social como Tik Tok, están convencidos de que su producto triunfará también en esta red social, a la que cada día se van sumando más empresas.

Y en un futuro no muy lejano, abrirán un canal de YouTube repleto de tutoriales, recetas y consejos del sector ibérico.

Gracias a las Newsletters y al Whastapp Business mantienen un contacto continuo con clientes, proveedores y distribuidores. Durante los meses de confinamiento comenzó su andadura con Whastapp que les abrió un nuevo mercado acercando sus productos al cliente final, facilitando la

entrega con el envío a domicilio, tan de moda en estos meses de pandemia.

Y están deseando que lleguen tiempos mejores en los que poder organizar Showrooms donde degustar sus productos ibéricos y realizar eventos relacionados con su sector.

El mundo online y offline están unidos desde ahora.

La Tradición, el secreto de la elaboración ibérica

Desde su fundación en 1.970, Rodilsa tenía claro su objetivo: ofrecer productos de calidad con un servicio serio a sus clientes, gracias al cual ha conseguido un reconocimiento y un renombre en el sector nacional.

Chacinas de Salamanca es su fábrica de jamones, situada en un lugar privilegiado al sur de Salamanca y cerca de la sierra de Gredos, en Ledrada, un pueblecito situado a pocos kilómetros de Guijuelo. Este entorno, con un microclima perfecto para la curación de los jamones, junto a una fabricación totalmente artesanal, ayuda a crear un producto con un aroma y un sabor excelente.

Con la llegada de los jamones y paletas frescas a la fábrica se inicia un proceso totalmente artesanal, que comienza con la fase de salazón, una manera de proteger la carne de los microorganismos que pueden estropearla y que se lleva haciendo desde el siglo III a. de C. A través de un sistema de pilas se van recubriendo con sal para que vaya introduciéndose en la carne.

A continuación, se pasan las piezas a secaderos artificiales, durante un periodo entre 90 y 120 días, donde, controlando la temperatura y la humedad, los jamones van perdiendo el agua sobrante y la sal va llegando al corazón de los mismos.

Posteriormente, pasan a secaderos naturales, donde el clima de Ledrada, con sus inviernos fríos y secos y sus veranos calurosos, hará su función a la hora de curar el producto. Se aprovecha al máximo este fantástico microclima subiendo y bajando persianas, según desde donde venga el viento y controlando la humedad y la temperatura de una manera totalmente manual y artesanal. Sin días de vacaciones, ni fines de semana, el producto es tratado con un mimo que se refleja en el resultado final.

Pintando manualmente cada pieza con aceite de semillas y manteca de cerdo, consiguen eliminar el exceso de mohos y levaduras que se producen en la corteza, durante la curación del jamón ibérico.

Todo este proceso tiene una duración mínima de 24 meses; será el maestro jamonero el que decidirá pieza por pieza cuando están preparadas para llegar en las mejores condiciones al cliente final. La combinación de experiencia y tiempo consigue que los productos de Chacinas de Salamanca se conviertan en un auténtico manjar.

Un futuro lleno de éxito

Llenos de nuevas expectativas y siguiendo las tendencias actuales del mercado, el siguiente paso será crear una pequeña tienda gourmet online, donde seguir facilitando que sus productos lleguen al consumidor final. Apostando por un atractivo packaging que reafirma la apuesta de valor que ha hecho esta marca, para potenciar la reputación y el nombre de Chacinas de Salamanca en el sector.

Datos de contacto:

Carlos Cano

674055944

Nota de prensa publicada en: [Salamanca](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>