

Alfarería Raimundo Sánchez expone sobre los productos tradicionales de barro para la alfarería al por mayor

[Multimedia](#)

El saber hacer y conocimiento ancestral de los maestros alfareros se unen con las nuevas tecnologías para abastecer al mercado de piezas de barro tradicionales

La alfarería es uno de los oficios más antiguos de la historia del ser humano. Gracias a él se ha tenido desde tiempos inmemoriales objetos para comer, beber o lucir sobre los cuerpos. Hoy en día, el arte de moldear la arcilla o el barro se ha modernizado y, el invento de distintos procesos mecanizados, ha permitido a los maestros alfareros convertir el oficio manual a un negocio que abastece al mercado de todas sus necesidades. Alfarería Raimundo, la [alfarería al por mayor](#) ubicada en Valdetorres de Jarama (Madrid), es una de las empresas que ha sabido adaptarse a los nuevos aires del mercado, destacando en la Comunidad de Madrid como la última fábrica de cerámica.

La maestría adaptada a las nuevas tendencias

Como muchos de los oficios tradicionales que han sabido adaptarse para sobrevivir y prosperar en el mercado, los maestros alfareros han adaptado las nuevas tecnologías a la fabricación de enseres y menajes de barro. Han sabido y conseguido volcar todo su conocimiento ancestral de amasar y moldear el barro al progreso, demostrando así que la necesidad de evolucionar para sobrevivir no tiene que estar reñida con la calidad y el saber hacer adquirido durante generaciones.

Materiales de alta calidad para un resultado excelente

Puede parecer que el trabajo es sencillo cuando se utilizan máquinas para agilizar procesos. La realidad es que, sin la experiencia y los conocimientos adquiridos durante generaciones, el resultado no sería el mismo. El toque humano que se le da a la materia prima, la selección de la misma con el ojo crítico, y el estricto control de calidad al que se somete el producto, no sería lo mismo si solamente se tratase de poner barro en una máquina.

La excelencia de los productos de alfarería al por mayor se debe a una suma de factores, y se obtiene como resultado un menaje perfecto tanto para la hostelería como para los hogares. Solamente la experiencia del fabricante, unida a las mejores materias primas, ofrecen un resultado de alta calidad.

Ollas, cazuelas, fuentes de barro, etc. son menaje con el que se consigue unas recetas más ricas, sabrosas y con el estilo tradicional que se busca. Si se usan estos utensilios originales de los hornos ancestrales, el resultado final salta a la

vista, y al gusto.

Desde Alfarería Raimundo recuerdan que toda evolución es positiva. En su alfarería siguen trabajando con la mejor materia prima, un barro de composición perfecta para realizar las mejores piezas, que solamente con la experiencia de una empresa de cerca de 100 años de historia puede fabricar. Alfarería Raimundo se ha sabido adaptar a los nuevos tiempos y a las nuevas tecnologías, pero nunca ha abandonado el conocimiento y su saber hacer, este que les ha posicionado como una de las primeras marcas de alfarería a nivel nacional.
